# sale&pepe

*SALEPEPE.IT*

**DICEMBRE 2017 - € 4,00**



Torre di pasta fillo farcita, pag. 133

Le tradizioni della **VIGILIA**, un perfetto **PRANZO DI NATALE**, le nuove **TORTE GASTRONOMICHE** e gli eleganti **TIMBALLI**, il **BACCALÀ** in versione chic e i gustosi **ARROSTI** con la frutta secca, e infine i **DOLCI**, dessert al **CIOCCOLATO** e **PANI DECORATI**

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 31 - Mensile - PT(Cont) € 7,00 - Belgio € 7,50 - Lux, Côte d'Azur € 7,30 - Svizzera CHF 8,80 - Svizzera C.T. CHF 8,30 - Germania € 9,00 - USA $ 14,00

GRUPPO MONDADORI



Zàini
Cioccolato Emilia
Libera la tua creatività
Zàini
MILANO
Emilia
Zàini
CIOCCOLATO BIANCO
Emilia
Zàini
CIOCCOLATO AL LATTE
Emilia
Zàini
CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA
Da un blocco di cioccolato fondente extra Emilia può nascere qualsiasi capolavoro.
Perché da sempre è l'ingrediente ideale che apre mille possibilità alla tua voglia di creare dolci e ricette al cioccolato.
Anche dolcemente bianco e finissimo cioccolato al latte.
Seguici su - Follow us on
cioccolatoemiliazaini
cioccolatoemilia.it

# SOMMARIO

DICEMBRE 2017



86



104



## Servizi





36



## Evasioni



**salepepe.it**
Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito

**Sale&Pepe è social!**
Siamo su facebook. Seguiteci anche su twitter e instagram: @salepepe_it per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.

**La nuova app di Sale&Pepe**
Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6



52



162

# Scuola



# Rubriche










## Hanno collaborato con noi a Dicembre



**STEFANO SCANSANI**
È direttore della "Gazzetta di Reggio", sono sue numerose biografie di chef per "Bibliotheca Culinaria" e diversi testi dedicati alla mentalità del cibo, tra cui "Il Mangiare Cattivo", "Fenomenologia del Maiale" e "Metafisica del tortello". Scrive per noi a pagina 20



**BEPPINO OCCELLI**
Il mastro casaro Beppino Occelli ha iniziato la sua attività nel 1975 producendo burro di qualità. In seguito è passato ai formaggi, specialità uniche create da Occelli e stagionate nel borgo montano di Valcasotto (Cn). A pagina 98

**CLARA E GIGI PADOVANI**
Coppia infaticabile, Clara e Gigi si occupano di tutto quanto riguarda il cibo: ricette, ingredienti e storia. La loro ultima opera è dedicata al cioccolato e si intitola "L'ingrediente della felicità". Li incontriamo a pagina 25





GREY
A casa
l'amore
non deve
mancare
mai.
Quando si parla
di Parmigiano Reggiano,
si parla d'amore.
Perché è perfetto in ogni occasione,
offrendoti esperienze uniche
a seconda delle stagionature.
Seguici
sui nostri social
e nel tuo punto vendita.
parmigianoreggiano.it
PARMIGIANO REGGIANO
PARMIGIANO
REGGIANO
Quello vero è uno solo.

# INDICE

## LE RICETTE DI DICEMBRE 2017

### ANTIPASTI, FOCACCE, PANINI E TORTE SALATE



### PRIMI



### SECONDI



### CONTORNI, SALSE E CONSERVE



### DESSERT E BEVANDE



## INDIRIZZI

● **Alessi**, www.alessi.com ● **Alpi**, www.alpiwood.com ● **Asa Selection**, www.asa-selection.com ● **Bertozzi**, da JV Store, www.jannellievolpi.it ● **Bitossi Home**, www.bitossi.it ● **Blueside**, www.blueside-design.com ● **Bormioli Luigi**, www.bormioliluigi.com ● **Bormioli Rocco**, www.bormiolirocco.com ● **Broste Copenhagen**, distr. da MVH, www.brostecopenhagen.com, www.mvh.it ● **C&C**, www.cec-milano.com ● **Chantal Delorme**, www.chantaldelorme.it ● **Chizu Kobayashi**, www.chizukobject.com ● **CoinCasa**, www.coincasa.it ● **Corrado Corradi**, www.corado-corradi.it ● **Covo**, www.covo.it ● **Dedar**, www.dedar.com ● **Dolci Momenti by Marelli**, www.marelligalleria.it ● **Driade**, www.driade.com ● **EDG**, www.edg.it ● **Fiorirà un Giardino**, www.fioriraungiardino.com ● **Fiskars**, www.fiskars.it ● **Forme di Farina**, www.formedifarina.eu ● **Funky Table**, www.funkytable.it ● **Hermès**, www.italy.hermes.com ● **Ilaria I.**, www.ilariai.com ● **Isabella Flower Design**, www.isabellaflowerdesign.com ● **Iittala**, www.iittala.com ● **JV Store**, www.jannellievolpi.it ● **Jannelli & Volpi**, www.jiannellievolpi.it ● **Jars**, www.jarsceramistes.com ● **KnIndustrie**, www.knindustrie.it ● **L'Abitare**, distr. da Corrado Corradi, www.corrado-corradi.it ● **La Fabbrica del Verde**, www.lafabbricadelverde.it ● **La Porcellana Bianca**, www.laporcellanabianca.it ● **laRinascente**, www.rinascente.it ● **Le Stanze della Memoria**, www.lestanzedellamemoria.it ● **Laboratorio Paravicini**, www.paravicini.it ● **LAGO**, www.lago.it/casa-lago-milano ● **Lene Bjerre**, www.lenebjerre.com ● **Lineasette**, www.lineasette.eu ● **LSA International**, distr. da Maino Carlo, www.mainocarlo.it ● **Madame Gioia Home**, www.madamegioiahome.it ● **Mara Fornasier**, marafornasier@libero.it ● **Marie Daâge**, www.mariedaage.com ● **MarinaC**, www.marinac.it ● **Mepra**, www.mepra.it ● **Muji**, www.muji.com ● **Nya Nordiska**, www.nya.com/it ● **Once Milano**, www.oncemilano.com ● **Osborne&Little**, www.osborneandlittle.com ● **Paira**, www.paira.tv ● **PaolaC**, www.paolac.com ● **Pisotti**, www.pisotti.it ● **Portmeirion**, distr. da Messulam, www.messulam.net ● **RCR**, www.rcrcrystal.com ● **Reichenbach**, www.porzellanmanufaktur.net ● **Riedel**, www.riedel.com/it ● **Rosenthal**, www.rosenthal.it ● **Royal Copenhagen**, distr. da Messulam, www.messulam.net ● **Saint Louis**, www.saint-louis.com ● **Sambonet**, www.sambonet.it ● **Seletti**, www.seletti.it ● **Sen**, www.sen-factory.it ● **Serax**, www.serax.com ● **Society Limonta**, www.societylimonta.com ● **S.Oggetti**, www.soggettimilano.it ● **Sonia Girotto-L'Officina della Ceramica**, www.lofficinadellaceramica.it ● **Stamperia Bertozzi**, www.stamperiabertozzi.it ● **Tavola all'italiana**, www.slobs.it ● **Tognana**, www.tognanaporcellane.it ● **Unitable**, www.unitable.it ● **Villeroy & Boch**, www.villeroy-boch.it ● **Viridea**, www.viridea.it ● **Vista Alegre**, distr. da Corrado Corradi, www.corrado-corradi.it ● **Wilson & Morris**, www.wilsonmorris.it ● **Zanetto**, www.zanetto.com ● **Zara Home**, www.zarahome.com

# HOME MADE WITH LOVE

In Tescoma siamo fan del "fatto in casa" con ingredienti freschi e genuini. E tu sai resistere alla tentazione di preparare un buon piatto con le tue mani? Apri la dispensa e lascia spazio alla creatività: agli utensili pensiamo noi! Nel nostro assortimento di oltre 2.500 prodotti troverai un'infinità di accessori per preparare dai piatti di tutti i giorni ai menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette, anche a Natale!



SCEGLI CAFFÈ VERGNANO E RENDI UNICO

# IL TUO NATALE

scegli uno sfondo

aggiungi la tua foto

scrivi la tua dedica

rendi unici i tuoi auguri di Natale




UN CAFFÈ COSÌ NON SI PRENDE, SI SCEGLIE.

## LA TUA LATTINA SPECIALE IN POCHI E SEMPLICI PASSI

**WWW.CAFFEVERGNANO.COM** visita il nostro **sito**

**PERSONALIZZA** la tua **lattina di caffè**

**RICEVILA** in pochi giorni **sotto l'albero**



WWW.CAFFEVERGNANO.COM



# Cugine per sempre

## NEL "CUCININO" DI NADIA, 5 MAGNIFICI GIORNI TRA FIGLI E PARENTI, RICETTE DI FAMIGLIA E TANTI ESPERIMENTI: ECCO LA MIA FESTA

**ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca Moscheni, in cucina Antonella Pavanello**



**Laura Maragliano**

Da diversi anni per Natale chiudo casa e vado via. Non mi aspettano mete esotiche, città estere e neppure baite in alta montagna; mi attende invece la bella casa di campagna di mia cugina, a due passi da Acqui Terme, immersa nel silenzio e nel verde di una morbida collina. Qui, neanche a farlo apposta, diventa quasi vero un sogno o una promessa di quelle che si fanno da bambini: vivere per sempre insieme, noi due e le nostre famiglie, tutti quanti in un'unica grande casa. Pensiero sussurrato ogni volta che, dopo aver giocato per diversi giorni, campo base l'appartamento della nonna, ognuna di noi doveva tornare a casa propria. Già perché Nadia e io siamo coetanee, abbiamo vissuto insieme infanzia e adolescenza, poi la vita ha avuto per ciascuna il suo percorso e 150 km di distanza, lei a Genova e io a Milano: vite diverse, ma un solido legame e due figli a testa di uguale età e addirittura, per due di loro, anche stesso mese di nascita, con un solo giorno di differenza. Quindi, Natale si fa alla Miulot. Dove una stanza in particolare diventa il fulcro dei giorni di festa: è il cucinino, che si chiama così anche se piccolo non è per niente. Qui vengono stipate le "derrate alimentari" che mi piace chiamare con un termine un po' da sussistenza, perché serviranno per sfamare, per cinque giorni, nove persone a colazione, pranzo, cena e anche merenda. È nel cucinino che prendono vita i piatti decisi per tempo, le dosi riviste a tavolino con cura scientifica, le lunghe preparazioni per il pranzo di Natale o quelle, più sbrigative, antecedenti le feste. E mentre nel contiguo salone i ragazzi si occupano delle decorazioni, c'è sempre qualcuno che fa capolino e chiede: "cosa si mangia di buono oggi ?", "non c'è niente da assaggiare?, "ma lo strudel quando lo fate?", e anche "ah no, io non avrei fatto così", "ma domani mattina per colazione cosa ci sarà?". In questa mescolanza di persone e cani che entrano ed escono per "rubare" qualche stuzzichino, per portare legna per il camino o solo per curiosare, arriva Natale e coglie me e Nadia perennemente impreparate all'eleganza della festa, con il grembiule indosso e la comanda in mano, ma stanche e felici. Che cosa succederà quest'anno nel cucinino? In realtà non lo sappiamo ancora. Io per ora mi sono portata avanti con un'idea di antipasto che vi prego di assaggiare. Ditemi se sono sulla strada giusta.

"le nostre Stelle"

# regala online i Cesti di Natale

# www.eurospin.it

**Cesto Premium**
**29,99 euro**

**Cesto con Pandoro**
**19,99 euro**

**Cesto con Panettone**
**19,99 euro**

**Valigetta**
**9,99 euro**




*consegne in tutta Italia* a partire da **2,90** euro




in esclusiva da

EURO Spin
LA SPESA INTELLIGENTE



## Golose varianti

Scenografica e molto semplice da preparare, questa terrina ha un carattere perfetto per i pranzi di festa. La si può preparare anche sostituendo il petto di cappone con quello di pollo oppure con carne di maiale o vitello. Tra le verdure sono indicati anche gli asparagi e come tocco in più è ideale una grattatina di tartufo nero tra uno strato e l'altro.

1



2



3



## TERRINA DI CAPPONE CON ORTAGGI

**PER 8 PERSONE**

**600 g di petto di cappone - 200 g di carote piccole - 200 g di zucchine piccole - 200 g di fagiolini - 100 g di lardo di Colonnata a fettine - 1 albume grande o 2 piccoli - 150 ml di panna - un ciuffo di cerfoglio - 150 ml di olio extravergine d'oliva - sale - pepe**

● **1** Raffreddate il bicchiere del mixer completo di lame nel congelatore. Riempite d'acqua un'ampia teglia fino metà altezza e mettetela in forno a 170°. Pulite le verdure, lavatele e tagliatele a bastoncini. Lessatele separatamente in acqua bollente salata, sgocciolatele al dente e raffreddatele in acqua e ghiaccio.
● **2** Private la carne di parti grasse e nervose, tagliatela a cubetti e frullatela nel mixer con l'albume, sale e pepe, quindi unite l'olio a filo. Con un cucchiaio, mescolate il composto con la panna e disponetelo in una tasca da pasticciere.
● **3** Foderate uno stampo da terrina da 1 litro con le fette di lardo lasciandole sbordare. Disponete sul fondo un terzo dell'impasto, un po' di verdure (tenetene da parte un po' per il decoro finale), un'altro terzo di impasto, ancora verdure e quindi l'ultima parte di impasto. Richiudete il lardo in eccedenza sul ripieno, mettete la terrina in forno nella teglia con l'acqua e cuocete per 45 minuti. Servite la terrina tiepida o fredda con le verdure tenute da parte a dadini e foglie di cerfoglio. Se vi piace, potete accompagnare con una maionese al cerfoglio piuttosto fluida o un sugo di pomodoro appena scottato con olio e sale.

**FACILE**
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 50 minuti** ● **520 cal/porzione**

# Insolite capesante

Raffinate, goduriose e belle nella loro conchiglia, le capesante sono un must delle feste. Per l'antipasto del 25 o per la cena della vigilia, provatele in questo originale abbinamento, dal gusto un po' francese, con i topinambur. Per 4 persone, pulite 8 capesante, staccatele dalla conchiglia, lavatele e asciugatele perfettamente. Lavate anche le conchiglie e allineatele su una teglia. Sbucciate 16 topinambur, tagliateli a fettine e saltateli in padella con 40 g di burro finché risulteranno leggermente dorati. Salateli, pepateli e suddivideteli nelle conchiglie. Nella stessa padella fate sciogliere altri 40 g di burro, doratevi le capesante 1 minuto per parte e disponetele sui topinambur. Saltate brevemente nella padella una ventina di gherigli di noce spezzettati e distribuite la granella sulle capesante. Passate sotto il grill del forno per 1-2 minuti e spolverizzate con erba cipollina sminuzzata.





# Cocktail d'inverno agli agrumi

**Lime**. Fate bollire per 2 minuti 100 ml di acqua con 100 g di zucchero, 12 foglie di menta e il succo e la scorza grattugiata di un lime. Filtrate e fate raffreddare. Riempite i bicchieri per un terzo con infuso di karkadè freddo, unite 1-2 cucchiai di sciroppo e un po' di ghiaccio e colmate con acqua gassata o spumante. Decorate con fette di lime e foglie di menta.

**Pompelmo rosa**. Fate bollire per 2 minuti 100 ml di acqua con 100 g di zucchero. Aggiungete una bella manciata di foglie di salvia e fate raffreddare. Mettete in uno shaker 90 ml di succo di pompelmo, 3 cucchiai di sciroppo, 2 spruzzi di angostura e un po' di ghiaccio. Agitate, versate in un bicchiere da long drink e colmate con vino bianco. Decorate con ciuffi di salvia e spicchi di pompelmo.

**Clementina**. Riempite i bicchieri per un terzo con succo fresco di clementine o di mandarino, unite abbondante ghiaccio e completate con prosecco. Decorate con fette di clementina.

**Arance**. Mescolate in un bicchiere 30 ml di gin, 100 ml circa di sciroppo di sambuco, 15 ml di succo fresco di lime e 45 ml di ginger ale. Unite abbondante ghiaccio e colmate succo di arancia rossa o bionda. Decorate con rametti di rosmarino.


www.cavit.it
TRENTINO
CAVIT
CANTINA VITICOLTORI DEL TRENTINO
Vini trentini, con una forte
inclinazione per la qualità.
MASTRI VERNACOLI
Teroldego Rotaliano
DOC
ITALIA
CAVIT
Il "principe
dei vini trentini".
Colore rosso rubino
vivo e brillante.
Profumo fruttato
con sentori di mirtillo
e lampone. Elegante
e avvolgente.
Scegli Cavit, bevi responsabilmente.
MAESTRI DELLA TRADIZIONE TRENTINA.
Mastri Vernacoli di Cavit è la linea di vini DOC che racchiude i sapori e la varietà di una terra ad alta
vocazione vinicola: dal Teroldego Rotaliano al Müller Thurgau, dal Marzemino al Gewürztraminer.
Mastri Vernacoli di Cavit: il Trentino, in sintesi.

## Strudel di verdure

Un secondo o un contorno robusto? Decidete voi; di sicuro è buono, facile e bello. Saltate in padella 300 g di zucca Butternut a cubetti e 2 cipolle bionde a spicchietti con 4 cucchiai di olio per 8 minuti. Unite 150 g di spinacini, fateli appassire, salate e pepate. Pulite 600 g di champignon, tagliateli a metà e cuoceteli in padella per 6 minuti con 40 g di burro e 1 spicchio d'aglio. Salate, pepate ed eliminate l'aglio. Unite metà scarsa dei funghi e mescolate il tutto con 50 g di parmigiano; regolate di sale. Frullate a crema i funghi rimasti. Srotolate un rotolo di pasta sfoglia rettangolare su una teglia conservando sotto la sua carta e copritelo con 100 g di prosciutto crudo lasciando liberi i bordi. Spalmate sopra la crema di funghi, aggiungete le verdure, richiudete i lembi del rotolo sulle verdure e sigillate i bordi. Girate lo strudel in modo che la giuntura resti sotto, decoratelo con piccole sagome ricavate da un secondo rotolo di sfoglia e spennellatelo con 1 tuorlo sbattuto con un 2 cucchiai di latte. Cuocete in forno a 200° per 25 minuti circa.





## Un frutto da palma d'oro

I datteri fanno subito Natale, è proprio vero, ma bisognerebbe ricordarsi di loro anche il resto dell'anno. Sono un integratore naturale di ferro, vitamine e sali minerali (magnesio e potassio soprattutto), aiutano ad abbassare il colesterolo e danno energia: ideali come spezzafame, possono addirittura essere frullati e usati come dolcificante. In tavola sono irresistibili intinti nel cioccolato fuso oppure arricchiti da una mandorla o una noce al posto del nocciolo. Per non parlare delle ricette salate (numerose quelle di origine persiana e medio orientale): provateli, per esempio, come guarnì di un arrosto di maiale oppure farciti con formaggio di capra, quindi avvolti nel bacon e infine arrostiti. Ma tornando al Natale, ecco un'insalata freschissima e di rara finezza: per 4 persone, tagliate a bastoncini le coste più tenere di 2 grossi cespi di sedano verde, mescolatele con 50 g di mandorle a filetti tostate in padella senza condimento, 60 g di grana in scaglie e una dozzina di datteri a filetti. Condite con olio, sale e pepe, spolverizzate con un po' foglie di sedano tritate e servite.

Pam PANORAMA

LA VITA SPESA AL MEGLIO







GO vegan!





# MERRY vegan Christmas!

Anche a Natale scegli **GOvegan**, la linea di prodotti biologici e 100% Vegetali per un nuovo modo di mangiare etico senza rinunciare al gusto!

I **Vegan Christmas**, sono dolci biologici di Natale perfetti per non rinunciare alla tradizione delle feste. Morbidi e gustosi, prodotti a lievitazione naturale, con sciroppo d'agave e certificati da Vegan Society.

Disponibili in 3 diverse versioni *con farina di farro, di frumento al naturale* o con gocce *al cioccolato*.

Vegan®

La linea GOvegan ha una registrazione presso *Vegan Society* certificata da *Certification Europe Italia*, che ne controlla tutte le fasi produttive e le materie prime.

www.probios.it - seguici su

Probios Group

IL NUTRIMENTO BIO - ORGANIC



### VEGANO CREATIVO

Grande novità ai nostri fornelli: la nuova lezione dedicata a vegani e curiosi che vogliono cimentarsi con la cucina alternativa. Michele Maino, chef patron del locale veg milanese Osteria al 55, questo mese insegnerà ad estrarre la clorofilla dal prezzemolo e dalle erbe aromatiche per piatti natalizi molto green. Poi, prepareremo insieme anche alcuni alcuni manicaretti "artistici" come le crescentine verdi ripiene al cremoso di noci macadamia, gli gnocchi viola con salsa di cappuccio rosso e il sedano rapa impanato. Il 9/12 dalle 19 alle 22.



### RICEVERE SONTUOSO

Prove generali per la Vigilia a tavola con charlotte di patate al timo; cannoncini con ragù; arista con mele selvatiche; purè di patate alla vaniglia e panettoncini. Il 13/12 dalle 19 alle 22.

# Corsi sotto l'albero

## A DICEMBRE TORNIAMO IN AULA CON SUSHI, MENU VEG E GRANDI TORTE RICOPERTE PIÙ TUTTI I TRUCCHI E LE TEMPISTICHE PERFETTE PER MENU DI NATALE SENZA STRESS



### MADE IN JAPAN

L'ultima moda è il sushi arrotolato fatto in casa e noi impareremo insieme come realizzare i diversi tipi di "involtini" giapponesi: i makisushi. Dalla scelta del pesce (freschissimo), alla cottura del riso, alla confezione dei deliziosi rotolini. L'8/12 dalle 19 alle 22.

### TORTE SCENOGRAFICHE

Per accompagnare il caffè delle feste o per festeggiare in grande stile un compleanno, ecco un corso dedicato alle torte "importanti". La nostra chef Alice Balossi svelerà tutti i trucchi per preparare il pan di Spagna, naked cake alla vaniglia con crema di mascarpone e lamponi o al cacao con ganache; torta a strati ricoperta; Foresta Nera e Sacher Torte. Senza dimenticare decori e guarnizioni. Il 26/11 dalle 10.30 alle 18.30.





### TUTTO PRONTO IN ANTICIPO

Preparando il giorno prima il pranzo di Natale c'è tempo di godersi gli ospiti, tornando in cucina solo per impiattare i crostini agrodolci, gratinare i cannelloni con scaglie di parmigiano e pistacchi, mescolare l'insalata di cappone alla mostarda ed emulsionare la ghiotta crema di mascarpone e frutta esotica per il panettone. Il 19/12 dalle 19 alle 22.

**SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE**
*Presso Ca'puccino, piano interrato - Piazza Armando Diaz 5, 20123 Milano (M1/M3 fermata Duomo)*
*Tel: 02 75 42 33 00 - Orari dal lunedì al venerdì: 14-18 - Per informazioni scrivi a: info.scuoladicucina@mondadori.it*

@ **Visita il sito per scoprire il calendario completo dei corsi: www.scuoladicucina.it**
***www.facebookcom/ScuolaCucinaSaleePepe* - #TalentoInCucina**


Programma impasti dolci
+ frusta filo
per la crema al burro



# Sapori di Vigilia

## TORTELLI, ANGUILLA, BACCALÀ, SCURATIELLI... TRADIZIONI E GOLOSITÀ DELLA CENA DI MAGRO IN ATTESA DEL NATALE

**a cura di Alessandro Gnocchi, testo di Stefano Scansani, ricette di Alessandra Avallone, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina, ha collaborato Anna Montoldi**



Quando l'Italia santifica le feste, oltre che lunga si fa ancor più stretta. Nel senso che i confini tra il mare e l'acqua dolce, la pianura e la montagna, il litorale e l'entroterra vanno in beata collisione. Succede a tavola, a Natale, dove la tradizione rende rigoglioso e scombina il catalogo geografico e mangereccio del Paese. Ad esempio, la consuetudine prende l'anguilla, la toglie dalla laguna e la porta in giro, in cucine assai distanti dall'acqua salmastra. La memoria domestica ricorre ai pesci conservati come il baccalà e il tonno in luoghi terragni dove c'è più affezione per la polenta e il maiale che per il mare. E ancora, la storia esporta il brodo buono con le variabili indipendenti delle paste all'uovo farcite nelle regioni impero delle pastasciutte.

*> segue a pag. 23*

**Tessuto Osborne&Little, ghirlande da Isabella Flower Design, teglia Porcellana Bianca, candela Zara Home, caraffa in vetro borosilicato Corrado Corradi, caraffa in vetro Serax, luci Edg, casette in ceramica Forme di Farina. Da sinistra: piatto piano Marie Daâge, ciotola in gres Serax, tovagliolo Society Limonta, bicchiere in porcellana Edg, piatto bianco Marie Daâge, tumbler Broste Copenhagen, tessuto in maglia Dedar, piatto tondo Forme di Farina. A capotavola: piatto Zara Home, ciotola Serax, tovaglio in ramié Society Limonta, bicchiere in porcellana Edg, piattino in ottone la Rinascente, piatto piano Marie Daâge, tovagliolo Once Milano, bicchiere in vetro CoinCasa, Indirizzi a pagina 6**



## TORTELLI DI ZUCCA

**PER 4 PERSONE**
**per la pasta: 300 g di farina - 3 uova + 2 tuorli**
**per il ripieno: 1 kg di zucca mantovana - 100 g di mostarda piccante - 100 g di amaretti secchi - 1/2 limone non trattato - 4 cucchiai di grana padano grattugiato - grana a scaglie - burro - 1 mazzetto di salvia - sale**

● **1** Preparate la pasta. Sul piano di lavoro, impastate la farina con le uova e i tuorli; lavorate l'impasto a lungo, finché diventa liscio e sodo, poi avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigo per 30 minuti.
● **2** Preparate il ripieno. Tagliate la zucca a spicchi, eliminate la buccia, disponetela sulla placca e cuocetela in forno a 180° per circa 25 minuti, finchè diventa tenera. Trasferitela in una ciotola, schiacciatela con la forchetta, incorporate gli amaretti pestati, la mostarda tritata finemente, il grana grattugiato, la scorza del limone grattugiata e regolate di sale.
● **3** Tirate la pasta a strisce sottili, ricavate tanti rettangoli di 7x5 cm, mettete una piccola noce di ripieno al centro di ognuno, piegateli a metà e sigillate i bordi, se necessario, con un velo di acqua. Cuocete i tortelli in acqua bollente salata finché risalgono a galla. Conditeli con burro fuso e salvia, le scaglie di grana e servite.

**FACILE**
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 35 minuti** ● **620 cal/porzione**





Tessuto Osborne&Little, tovagliolo Forme Farina, piatto Marie Daâg, piatto a goccia in vendita da la Rinascente. Nell'altra pagina, grembiule Forme Farina. vassoio Serax, ciotola CoinCasa, braccialetto Sen, tagliere Jannelli&Volpi Indirizzi a pagina 6

*> segue da pag. 21*

## Mille sfumature di tortello

Tra il giorno della Vigilia, il Natale e il convoglio che punta a San Silvestro, il primo giorno di gennaio e l'Epifania, trionfa la connessione fra alimentazione, antropologia e subconscio familiare. Questa congiuntura è provocata dal rito della Vigilia "di magro" e del Natale "di grasso" (speculare alla Pasqua) e da aspetti ancor più noti e remoti. Come la valenza romana del 25 dicembre quale giorno del Sole nascente. Ma va considerata anche la particolarità che per secoli la definizione "in Anno Domini" segnava il vero Capodanno civile per larga parte della civiltà occidentale. E allora auguri. Che per essere veri e concreti andavano serviti e mangiati. Non per nulla non c'è festa se la fine della cena non è sancita da un dolce. L'equazione era ed è famiglia e dolcezza. E, se è la Vigilia, il "mangiare di magro" diventa un'acrobazia che esalta la sobrietà, ma scappa dalla penitenza, eccita l'attesa. Il "di magro" esalta la fantasia. A confermare questa ricerca che si è riverberata nei secoli dei secoli, si staglia il tortello di zucca, quello mantovano. Gli altri erano all'origine minestre o si sono evoluti in primi piatti.

*> segue a pag. 24*



## FRITTO MISTO DI VERDURE E UN TOCCO DI BACCALÀ

**PER 4 PERSONE**
**150 g di farina - 200 g di baccalà - 8 funghi champignon - 4 carciofi - 2 finocchi - 2 mele - 1 piccolo cavolfiore bianco - 1 broccoletto verde - 1 limone - olio di semi di arachide per friggere - sale**

● **1** Setacciate la farina in una ciotola e aggiungete lentamente 2,5 dl di acqua frizzante lavorando con la frusta, in modo da ottenere una pastella liscia e senza grumi; coprite con la pellicola e lasciate riposare per 30 minuti.
● **2** Pulite i carciofi, tagliateli a spicchi e metteteli in una ciotola con acqua acidulata con il succo di 1/2 limone; pulite i funghi e tagliateli a fette; lavate i finocchi e tagliateli a spicchi; lavate il cavolfiore e il broccoletto e divideteli in cimette. Affettate orizzontalmente le mele, senza sbucciarle, eliminate il torsolo con un piccolo coppapasta e bagnatele con il succo del limone rimasto. Pulite il baccalà eliminando la pelle e le lische, poi tagliatelo a pezzi.
● **3** Immergete le verdure e il baccalà (pochi pezzi per volta) nella pastella e friggete in abbondante olio bollente; scolate e asciugate sulla carta da cucina. Spolverizzate con un pizzico di sale e servite il fritto caldissimo.

**FACILE**
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura 20 minuti** ● **300 cal/porzione**

*> segue da pag. 23*

Quello di Mantova City è invece per sua natura (per intenderci al volo) un dolce allessato. La massa della zucca precolombiana non aveva colore e sapore, di conseguenza veniva "iniettata" di sensi e caratteri, come il vin cotto aromatizzato trasmutato poi in mostarda di frutta, come i semi di albicocca cooptati poi dagli amaretti. Piaccia o non piaccia per il suo agguato gustativo, la specialità della penisola del Mincio è un'avventura nel dolce-piccante-amaricato. E non ha senso se manca del suo rito serale, perché è un piatto cultuale, di appartenenza familiare. Mentre l'agnolotto, il cappelletto, il marubino in brodo, diurni, del Natale pieno, sono comunitari, regionali. La ricerca – medievale, chissà – dell'augurio dolce commestibile è confermata dal tortello cremasco, che di quello mantovano non è nemmeno parente per via geografica e cucurbitacea. Avvolto nella pasta matta, esso custodisce amaretti e mostaccino polverizzati, formaggio grattugiato, uvetta e semmai canditi e (apriti cielo) una altrettanto sbriciolata caramella alla menta.

## L'ardito viaggio dell'anguilla

In tema di "magro" e fantasia, non si può tacere una vicenda che riguarda l'anguilla. La quale non piace a tutti, ma che con la sua imprendibilità divaga arditamente in tutto il Paese nella notte fra il 24 e il 25 dicembre.

*> segue a pag. 27*



**LA VIGILIA D'ITALIA È SERVITA**
Clara e Gigi Padovani sono autori di numerose pubblicazioni dedicate al cibo, dai ricettari ai libri che ne ricostruiscono la storia.

**C'è un piatto che accomuna le diverse tradizioni italiane della Vigilia?**
La Vigilia, dal punto vista storico, è caratterizzata da due piatti principali: il brodo di gallina o fatto con ingredienti poveri come i broccoli a Roma o il cardone in Abruzzo; e poi un pesce di magro, dal capitone romano al baccalà Veneto alle cozze in Campania, compreso (in Piemonte).

**C'è un elemento senza il quale per voi non è Vigilia?**
Per me - dice Clara - gli involtini di prosciutto cotto in gelatina di brodo ripieni di insalata russa e i raviolini del plin in brodo. Invece per me - aggiunge Gigi - il salmone o la trota lessati con la maionese e la frutta secca.

**Si può pensare un menu che rappresenti tutta l'Italia?**
Insalata russa (Piemonte) e carciofi con bottarga (Sardegna) per antipasto; poi ravioli in brodo (Lombardo/Veneto e Piemonte) o spaghetti con la colatura di alici (Campania); secondi di carne con un bollito misto o capitone e frittelle di baccalà; come dolce, per tutti, il torrone.





Grembiule Forme di Farina, vassoio Zara Home, ciotola CoinCasa, casetta in ceramica Forme di Farina, braccialetto Sen. Nell'altra pagina, tessuto Osborne&Little, americana Society Limonta, piatto Forme di Farina. Indirizzia a pagina 6

# La qualità è Miele:
## cottura ideale, pulizia senza fatica

Grazie ai nuovi **forni Miele Active** con **Thermovent Plus** hai la garanzia di una cottura sempre omogenea, e con il vano e le teglie rivestite in **PerfectClean,** il forno è a prova di graffi e si pulisce in un attimo: tutta la qualità Miele, senza compromessi.






A partire da

**699€***

* Prezzo al pubblico consigliato



Tessuti Forme Farina, tovaglia CoinCasa, piatto Marie Daâge. Indirizzia a pagina 6

**RISOTTO ALL'ANGUILLA DELLA VIGILIA**

**PER 4 PERSONE**
**800 g di anguilla pulita a tocchetti - 320 g di riso Vialone nano - 1 costa di sedano - 1 carota - 1 scalogno - 1 cipolla - 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro - olio extravergine d'oliva - noce moscata - grana grattugiato - sale - pepe**

● **1** Mettete in una casseruola l'anguilla con il sedano, la carota e lo scalogno puliti e tagliati a pezzi. Coprite con 2 l d'acqua e portate a ebollizione. Dopo qualche minuto, scolate l'anguilla e eliminate la pelle e le lische e tenetela da parte in caldo.
● **2** Mettete gli scarti nella casseruola, lasciate sobbollire per 30 minuti quindi filtrate il brodo, stemperatevi il concentrato di pomodoro e tenetelo in caldo. Sbucciate e tritate la cipolla, poi fatela soffriggere in un tegame con 2 cucchiai di olio, salate, aggiungete il riso e tostatelo nel condimento.
● **3** Cuocete il riso per 10-12 minuti aggiungendo man mano il brodo di anguilla; a metà cottura unite il pesce pulito tenuto da parte e, quando il riso è pronto, salate, pepate, mantecate con il grana, profumate con la noce moscata e servite.

**FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 55 minuti ● 780 cal/porzione**

*> segue da pag. 24*

Infornata, grigliata, pignattata, carpionata, nel risotto come quella della nostra ricetta, in latta o fresca, capitone o buratél che sia. Se andrete a Comacchio per la sagra ottobrina dedicata al mezzo pesce e mezzo serpente, potrete ordinare-sperimentare una versione trattata appositemente per il Natale: bragiolette d'anguilla in agrodolce. Incredibile ma vero, i filetti divengono un vero e proprio presepe gustativo con pinoli e uvetta, sbaragliando quelli con le verze o le cipolle del tempo ordinario. Questa anguilla in agrodolce, documentata in un attempato ricettario domestico della città delle Valli, eleva la materia prima localissima a cibaria festiva, roba da signori.

## Eccellenza del "pesce di pianura"

Ma c'è dell'altro. L'Emilia che doveva per forza di precetto astenersi dai suoi amati grassi e carni (suini) e bolliti in carrello iperpadani ha escogitato il "magro" ma ricco. Ecco allora gli insospettabili spaghetti conditi con un sugo di tonno e pomodoro: inevitabilmente per sua natura e sostanza il tonno rappresentava il sosia carneo del maiale.

*> segue a pag. 30*


Sir Winston Tea
FINEST TEA
TRADITION
UNA NUOVA ESPERIENZA DI TÈ
Nella più raffinata tradizione Sir Winston Tea
Sir Winston Tea
BIO
TÈ VERDE BIO
Sir Winston Tea
GOJI E LITCHI
TÈ VERDE
MIRTILLO
DETEINATO
Un nuovo assortimento ampio e profondo, un gusto eccellente e la tradizione in primo piano rappresentano la combinazione perfetta per offrirvi una nuova esperienza di tè.
www.sirwinstontea.it

## MINESTRA DI CECI E CASTAGNE

**PER 4 PERSONE**
**300 g di ceci secchi - 200 g di castagne - 3 spicchi di aglio - 1 patata - 1 rametto di rosmarino - 1 foglia di alloro - 4 fette di pane casereccio integrale - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**

● **1** La sera precedente, mettete a mollo i ceci in acqua fredda. Il giorno dopo, rosolate in una pentola 2 spicchi di aglio sbucciati e tagliati a fettine con 3 cucchiai d'olio, poi aggiungete i ceci scolati e sciacquati, e fate insaporire qualche minuto; aggiungete la patata pelata e la foglia di alloro, coprite con circa 2 l d'acqua e cuocete a fuoco medio per 1 ora.
● **2** Intanto, incidete il guscio delle castagne e cuocetele in forno sulla placca a 180° per 45 minuti. Poi sgusciatele, eliminate la pellicina, tagliatele a pezzi (tranne qualcuna per decorare), unitele ai ceci e proseguite la cottura 30 minuti.
● **3** Schiacciate la patata con la forchetta per inspessire la minestra, salate e pepate. In una padellina scaldate 4 cucchiai d'olio, aggiungete lo spicchio di aglio rimasto sbucciato e tagliato a fettine, gli aghi di rosmarino e fate dorare leggermente.
● **4** Private il pane della crosta, tagliatelo a dadini, e fatelo dorare in padella con 1 cucchiaio di olio. Distribuite la minestra nei piatti fondi, conditela con l'olio caldo al rosmarino e aglio, completate con i crostini di pane e le castagne intere e servite.

**FACILE**
● **Preparazione 15 minuti + il riposo**
● **Cott. 2 ore e 15 minuti** ● **600 cal/porz.**





Tessuto Osborne&Little, tovagliolo Society Limonta, ciotola Serax, piatto da dessert in vendita da Zara Home, piatto tondo da pane in vendita da CoinCasa, casetta in ceramica Forme di Farina. A lato, grembiule e tessuto runner Forme di Farina, braccialetto Sen. Indirizzi a a pagina 6



## COZZE GRATINATE ALLA TARANTINA

**PER 4 PERSONE**
**1,5 kg di cozze - 150 g di pane a cassetta - 30 g di grana padano grattugiato - 2 spicchi d'aglio - 1 peperoncino rosso secco - 1 mazzetto di prezzemolo - 2 rametti di origano secco - 1 dl di vino bianco secco - olio extravergine d'oliva - 3 uova - sale**

● **1** Private il pane della crosta e lavoratelo nel mixer fino a ridurlo in fiocchi; mettetelo in forno a 150° e fatelo seccare per circa 15 minuti; saltatelo in una padella con 2 cucchiai d'olio per 3-4 minuti. Trasferitelo in una ciotola e mescolatelo con il grana, l'origano, il trito preparato con uno spicchio d'aglio sbucciato e 1/2 mazzetto di prezzemolo lavato.
● **2** Mettete le cozze in una padella con 2 cucchiai d'olio, il vino, lo spicchio d'aglio rimasto, il peperoncino e qualche rametto di prezzemolo, coprite e fatele aprire a fuoco vivace. Scolatele, eliminate la valva vuota e disponetele in una teglia coperta di carta da forno.
● **3** Distribuite il ripieno sui molluschi e infornate a 180° per 5 minuti. Intanto, in una ciotola sbattete le uova con un pizzico di sale. Togliete le cozze dal forno, versate su ciascuna circa 1 cucchiaino di uova sbattute e infornate ancora per 3-4 minuti. Sfornatele e servitele caldissime.

**FACILE**
● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 30 minuti** ● **460 cal/porzione**

Tessuto Forme Farina, tovaglia CoinCasa, piatto in vendita da la Rinascente. Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag. 27*

Però, rispetto alla carne suina, questa è più conservabile, e mangiabile nei giorni di digiuno comandato.
Pesce conservato, dunque. Come le auguste sarde in saòr dell'areale veneto, che ancora chiamano la dolcificazione dell'uvetta e la botta dell'aceto. Come il baccalà, che sempre e comunque è consumatissimo e utilizzato in una varietas che portoghese non sarà mai, ma italianissima è ertamente. Come italiana è la contraddittoria devozione per lo stoccafisso in città portuali, marittime, litoranee dove il pesce vivo c'è ed è freschissimo. Ma il baccalà è il baccalà, imperdibile e efficace nei fritti e nelle ministre della vigilia, perché è malleabile, versatile e – un tempo – economicamente trasportabile e disponibile.

## L'arte di arrangiarsi con quel che c'è

È molto bella l'idea della cucina del "disponibile". Cioè il raggiungimento del buono con quel che c'era e c'è a disposizione. Non tanto secondo la metrica del contemporaneo chilometro zero, ma piuttosto con l'alchimia delle opportunità geografiche e della memoria propria.

> *segue a pag. 32*


Particolare e Inconfondibile.


PELLINI
PELLINI TOP
BIO
ORGANIC
ABSOLUTE
DECAFFEINATO NATURALE
MAGNIFICO

## SCURATIELLI

**PER 10 PERSONE**
**500 g di farina - 2 strisce di scorza di arancia non trattata - la scorza di 1 mandarino non trattato - la scorza di 1/2 limone non tattato - 0,6 di vino bianco - 2 rametti di rosmarino - olio di arachidi per friggere - 0,6 dl d'olio extravergine - 400 g di miele millefiori - 1 cucchiaio di zucchero - confettini colorati - scorzette di arancia e mandarino per decorare - sale**

● **1** In una pentola coperta, portate a ebollizione 5 dl acqua e il vino con lo zucchero, le scorze degli agrumi, 1 rametto di rosmarino e 2 prese di sale. Dopo 10 minuti, spegnete eliminate gli aromi e versate la farina nell'acqua in un solo colpo, mescolando vigorosamente finché l'impasto non si stacca dalle pareti della pentola (potete usare anche le fruste elettriche con i ganci per impastare).
● **2** Trasferite l'impasto sul piano di lavoro, lasciatelo intiepidire e lavoratelo ancora con le mani sul piano unto con l'olio extravergine. Prelevate man mano dei pezzetti di pasta, formate tanti cordoncini lunghi 10-12 cm e ripiegateli a formare fiocchi singoli e doppi.
● **3** Friggete gli scuratielli nell'olio di arachidi bollente, scolateli e bagnateli con il miele riscaldato a fuoco dolce e fateli raffreddare. Trasferiteli su un vassoio, decorate con confettini, ciuffetti del rosmarino rimasto, le scorzette di arancia e mandarino e servite.

**FACILE**
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 30 minuti** ● **410 cal/porzione**



Ciotola Broste Copenhagen, ciotola morbida Mara Fornasier, tessuti e casetta in ceramica Forme Farina, tovaglia in vendita da CoinCasa. Indirizzia pagina 6



*> segue da pag. 30*

È il caso delle zuppe, delle minestre, dei potaggi, degli accompagnamenti dei pesci, dei crostacei, dei molluschi sino alla frutta e alle sue essenze. La vigilia di Natale rinnova il matrimonio fra il baccalà e gli arcaici e supremi ceci e, spingendoci sempre più a sud, le castagne, i rosmarini, gli allori, sino al mondo degli agrumi.
Cosicché l'Italia della Vigilia – quella autenticamente della veglia – si fa stretta oltre che lunga. Figurativamente è l'allegoria della dieta, dello stecchetto, del "magro". Ogni tanto, però. Perché poi si torna a peccare. Altrimenti che Italia sarebbe?


Il pomodoro al centro
Petti®
1925
Ci Garba!
Paolo Ruffini con Ariadna Romero
Il delicato
100% Pomodoro TOSCANO
Passata extrafine
700 g e
PETTI POMODORO
100% POMODORO TOSCANO
Lavorato a bassa temperatura
www.ilpomodoropetti.com
www.pettirossoblog.com

OROGEL

# Virtù di Brodo

– La ricetta semplice e sincera –

- 84% di verdure
- Senza aromi
- Senza sale aggiunto
- Senza glutine
- Senza glutammato
- Senza grassi aggiunti






Virtù di brodo Orogel è il primo brodo surgelato in gocce che trovi nel banco freezer. È fatto con l’84% di verdure, acqua ed è senza sale aggiunto. Per offrirti il gusto autentico e genuino del vero brodo vegetale.

www.orogel.it


Da oggi
il brodo
ha cambiato
posto.
È QUI!

# Magiche atmosfere

## L'INCANTO DEI PAESAGGI INVERNALI ISPIRA I DECORI NATALIZI PER IMPREZIOSIRE LA TAVOLA E LE PARETI DI CASA. ALBERI INNEVATI, PICCOLE SAGOME DI ANIMALI E VILLAGGI ILLUMINATI CREANO SUGGESTIONI DA FIABA

**a cura di Marina Cella, decorazioni ideate e realizzate da Antonella Pavanello, foto di Claudia Moscheni**



GETTY IMAGES/NATIONAL GEOGRAPHIC CREATIVE



## PANETTONI LUMINOSI CON ALBERELLI E RENNE

Private 2 panettoni degli stampi di carta, avvolgeteli con una fascia di carta bianca, legateli con due giri di spago e annodatelo fissandolo con un piccolo decoro, per esempio 2 ghiande. Posizionate sulla cima dei panettoni 2 o 3 pinetti da presepe di altezze e colori diversi. Completate il primo dolce con la sagoma di una renna ritagliata nel cartoncino bianco, e il secondo con una casetta di legno sormontata da una cupola di vetro. Circondate i panettoni con rami di pino illuminati da lucine a led e spolverizzate il tutto con abbondante zucchero a velo. Potete usare i panettoni come centro tavola o per impreziosire un buffet.



DAVIDE CARLO CENADELLI/SIME

### PAESAGGIO CON ALBERI E ANIMALI DEL BOSCO

Prendete un'assicella di legno (va bene il coperchio delle scatole regalo delle bottiglie di vino) e un foglio di carta bianca delle stesse dimensioni. Disegnate sul foglio il profilo di 4 pini di altezze diverse, punteggiando le silhouette con punti distanziati tra loro 2,5-3 mm. Appoggiate il foglio sull'asse di legno e piantate un chiodino in corrispondenza di ogni punto disegnato. Quando avete piantato tutti i chiodi strappate via la carta. Prendete un gomitolo di cotone bianco spesso, formate una piccola asola e agganciatela al primo chiodo in basso a sinistra del primo pinetto. Fate scorrere il filo da sinistra a destra e da destra a sinistra agganciandolo ai chiodini e salendo verso la punta del pino; poi scendete allo stesso modo tornando alla base. Per ogni pino passate il filo almeno 2 volte per rendere fitta la trama. Quando avete finito, annodate il filo all'ultimo chiodino, tagliatelo e nascondete la fine sotto la trama. Appendete il paesaggio a una parete oppure appoggiatelo sopra una mensola; completatelo con una casetta e 2-3 animali di legno bianco e un po' di muschio bianco stabilizzato. Spolverizzate il piano d'appoggio con zucchero a velo e illuminate il tutto con lucine natalizie a led.



## VILLAGGIO CON SILHOUETTE

Rivestite di carta muschio un cartone o un'assicella di legno rettangolare di circa 30x15 cm, in modo da formare un pannello da appoggiare alla parete. Su un cartoncino bristol bianco disegnate la silhouette di un villaggio della stessa lunghezza del pannello; ritagliatela con l'aiuto di un cutter, appoggiatela contro la carta muschio e illuminatela facendo passare sul retro alcune lucine natalizie a led. Prendete il coperchio di una scatola bianca della stessa lunghezza del pannello, riempitelo di zucchero o di sale fino per simulare la neve e appoggiatelo su un piano alla base della silhouette. Se vi piace incollate qualche stellina di pannolenci o di cartone sulla carta muschio. Disponete piccole renne di metallo sulla neve davanti al villaggio per completare l'insieme.




21
15
5
6
18
20
13
14
10
1
24
8
7
23
16
19
12
9
3
4
11
2
22
17



GETTY IMAGES/CAIAIMAGE

**CALENDARIO DELL'AVVENTO CON CASETTE**

Prendete 24 etichette di cartone di misure diverse o oppure ritagliatele con un cutter o un paio di forbici su cartoncini bristol rossi, bianchi, grigi o marroni: otterrete 24 casette forme e misure differenti. Fate passare nei fori delle etichette (oppure in quelli che avrete praticato nel cartone) nastri sottili, cordini o spaghi di fogge e colori a contrasto. Numerate le casette da 1 a 24 e completatele con finestrelle ritagliate nel cartoncino rosso. Fissate o incollate le casette su un pannello di legno vecchio e inserite qua e là piccoli decori natalizi.

## BORGO INNEVATO SU CORONA LUMINOSA

Disegnate su un foglio bianco le dima di pareti e tetti di almeno 4 casette tridimensionali, di forme e dimensioni diverse, e ritagliatele con un paio di forbici. Riportate le forme più volte su un cartoncino bristol bianco in modo da ottenere 4-5 casette per tipo, ritagliatele con un cutter intagliando anche le finestre, ripiegatele e incollate le pareti e i tetti con la colla o con il nastro biadesivo, formando 15-20 casette. Foratele sui lati e fate passare all'interno un filo di lucine a led. Con la plastilina (Patafix) fissate alcune casette alla parte bassa di una corona natalizia, alternando misure e forme. Applicate alla parte alta della corona fiocchi di neve e stelline in pannolenci rosso e bianco. Legate la corona con un nastro in tinta e appendetela a una parete sopra un mobile, circondandola con le altre casette.





# Il Natale in Alto Adige è magico

DAL GIRO DEI MERCATINI, ALLA VISITA DEI CARATTERISTICI CENTRI STORICI, DALLA CORNICE NATURALISTICA ALPINA ALLE DELIZIE GASTRONOMICHE: IL RICHIAMO DI UNA VACANZA È IRRESISTIBILE!



Bolzano

## BOLZANO. UN'ATMOSFERA AVVOLGENTE

Al Mercatino di Bolzano si può respirare la tradizione più autentica del Natale mitteleuropeo. Qui l'atmosfera calorosa aiuta a percepire il valore più intimo della Festa con la luce delle casette di legno addobbate, i canti e le musiche sparse nell'aria, il profumo degli Zelten e degli strudel appena sfornati, una tazza fumante di tè o di vin brulè.

**Un Natale di libri**
Bolzano ospita la terza edizione "Un Natale di libri", una rassegna che porta in città autori di best seller italiani e tedeschi. Una straordinaria occasione per incontrare i vostri autori e farvi fare una dedica d'autore. Lo stand del libro vi attende al Parco della Stazione con un'ampia scelta di libri.

## DAL 24 NOVEMBRE 2017 AL 6 GENNAIO 2018, TORNANO I MERCATINI ORIGINALI ALTO ADIGE/ SÜDTIROL.

Chiunque si aggiri per le strade di Bolzano, Merano, Bressanone, Vipiteno e Brunico non fa fatica a percepire sulla propria pelle lo spirito di Natale. Gran parte di questa atmosfera è originata anche dalla tradizionale presenza dei Mercatini Originali che dal 24 novembre 2017 al 6 gennaio 2018 occupano le piazze storiche di queste città. Novità di quest'anno, in ogni Mercatino dal 1° al 24 dicembre vi sarà l'apertura delle caselle del calendario dell'Avvento in modo originale. A Vipiteno il protagonista sarà un angioletto, a Bressanone l'apertura avverrà in contemporanea con l'estrazione di un premio, mentre a Bolzano i calendari d'Avvento saranno addirittura tre!



Brunico

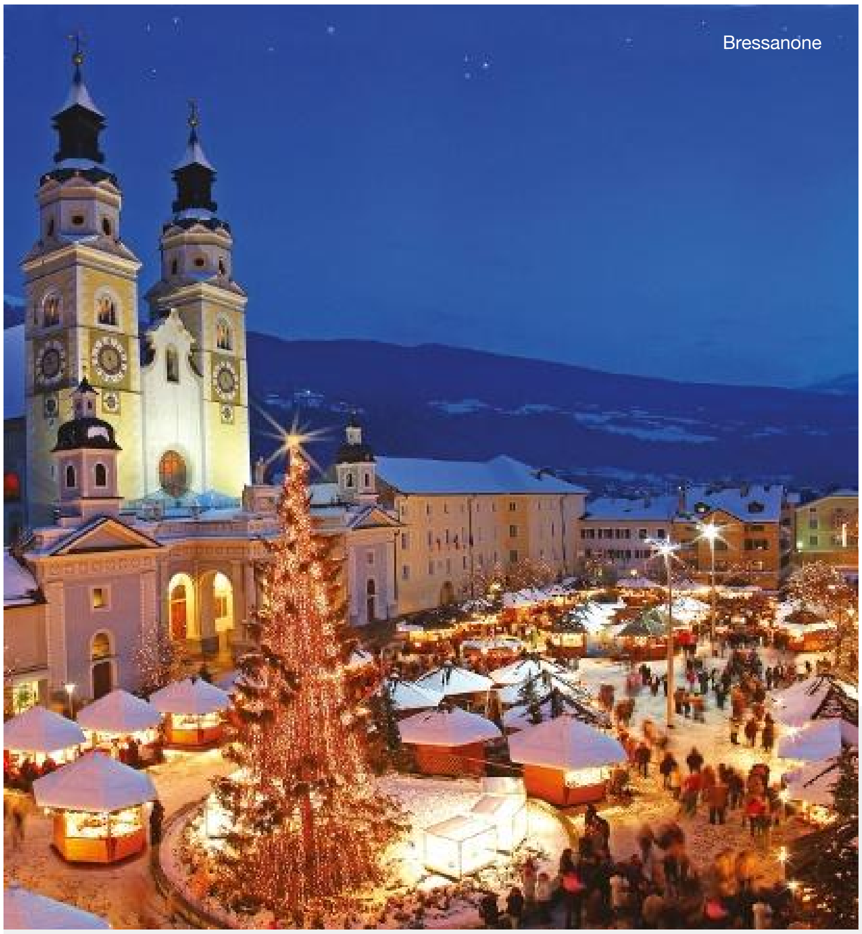
www.suedtirol.info/mercatini



# MERCATINI & DELICATESSEN

I CINQUE MERCATINI ORIGINALI SONO UN VERO PARADISO PER I BUONGUSTAI!

A **Bressanone** potrete gustare lo zelten, lo strudel, le Apfelschmarr’n (Omelette di mele). La rosticciata con speck, patate e insalata di crauti vi aspetta a **Brunico** presso lo stand Brunegga Hitte. In questa città sono ben accolti anche vegani e vegetariani presso lo stand Karuna. I golosi troveranno a **Vipiteno** Herbert Ramoser con i suoi Krapfen ripieni di marmellata o castagne. A **Bolzano** non mancheranno le frittele di mele e i tradizionali Zelten, Stollen e Lebkuchen, mentre in Piazza Municipio c’è la novità dell’angolo gourmet con una vasta scelta di street food. **Merano** vi spetta con la vellutata di formaggi bio sui crostini di Schüttelbrot presso lo stand Markus & Peter e con il rinomato gnocco di grano saraceno con cuore morbido di formaggio.

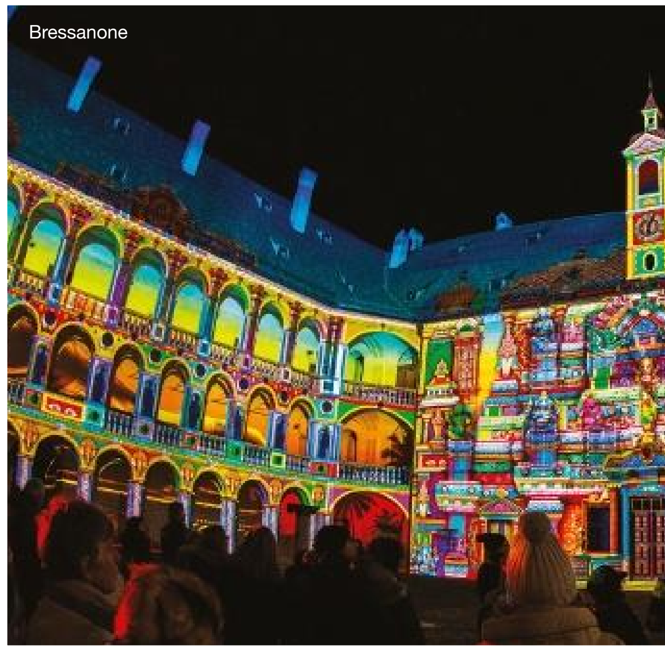


Bressanone



Merano





Bressanone

## BRESSANONE. UN SOGGIORNO INDIMENTICABILE

Piazza Duomo è la scenografia perfetta per uno dei Mercatini di Natale più belli. Insieme ai tanti oggetti d'artigianato e alle specialità gastronomiche, vi attendono i tour notturni "A spasso per Bressanone by night" e, ogni sabato e domenica, la Carrozza di Natale per visitare il centro storico. Bimbi e genitori potranno scrivere gli auguri di Natale e spedirli dal 24 novembre 2017 al 2 gennaio 2018 dall'ufficio postale "Christkindl"(Gesù bambino).

**Cultura e tradizione**

Per il terzo anno, Bressanone ospita "Il sogno di Soliman 3", lo show multimediale che nel solo 2016 ha estasiato oltre 60.000 persone, tra giochi di luce e musica all'interno del cortile del Palazzo Vescovile. Bressanone è anche sede delle Messe Rodate, un'antica tradizione votiva in onore di Maria con cori locali in diversi punti della città.

## BRUNICO. LA CITTÀ DELLA MUSICA

Ai piedi dell'innevato Plan de Corones, Brunico offre un'atmosfera molto particolare. Dopo il tour nel centro storico con i suoi "selfie points" e la tappa obbligatoria al Mercatino di Natale alla scoperta dell'artigianato locale, potrete scoprire l'anima musicale di Brunico con l'iniziativa "Suoni di Natale": un ricco programma di melodie e canti natalizi.

**L'angioletto vi aspetta!**

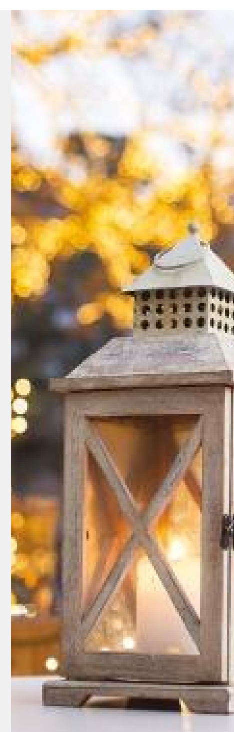
Dal 1 al 24 dicembre, l'angioletto del Mercatino vi aspetta alle ore 16.30 in Piazza Municipio per aprire insieme la finestrella del calendario in un corollario di musica, bevande calde, e tante sorprese per i più piccoli!

## MERANO. UNA FESTA PER I PICCOLI!

Le famiglie con i bambini non possono mancare una visita al Mercatino di Merano. Oltre alle tante idee regalo per Natale, troveranno la mascotte Goldy, nella cui casetta potranno decorare insieme i biglietti augurali, realizzare creazioni con il fimo e con le pigne.

**Portici & Shopping**

Oltre ai tour romantici a lume di lanterna per Merano, potrete scoprire l'anima commerciale di questa città passeggiando sotto i suoi portici coperti, dove le boutique più eleganti e le antiche botteghe artigianali si alternano in un perfetto equilibrio.





Brunico



Vipiteno







## VIPITENO. TRADIZIONE PURA.

Profumatissimi Pitzbuam, Zelten e Stollen appena sfornati vi daranno il benvenuto nel Mercatino di Natale. L'atmosfera di questa città vi riporterà indietro nel tempo per rivivere il periodo pre-natalizio più tradizionale. Programmate anche un'immersione avventurosa tra le cave di argento, piombo e zinco delle Miniere di Monteneve: ne vale la pena!

**I cortei di San Nicolò**

Proprio i minatori furono i promotori delle rappresentazioni drammatiche di San Nicolò. Ogni anno, il 5 dicembre alle ore 18.00, si svolge in centro il tradizionale corteo di San Nicolò. Mentre i servitori mori aiutano il santo a distribuire i doni ai bambini, i diavoli provvedono ad annerire qualche viso.



## *MERCATINI GREEN EVENT*

Per il terzo anno consecutivo i Mercatini Originali Alto Adige/Südtirol si fregiano della certificazione "Green Event". Prodotti di artigianato locale di qualità, alimenti stagionali regionali, anche vegetariani e bio, uso limitato di bibite in lattina e mobilità sostenibile hanno reso i Mercatini Originali Alto Adige inconfondibili nel panorama delle iniziative natalizie.

**Muoviti Green anche tu!**

Il modo più comodo ed ecologico per arrivare a Bolzano è il treno. Da qui, poi, grazie ai moderni treni regionali, si possono raggiungere comodamente Merano, Bressanone, Vipiteno e Brunico. Inoltre, acquistando la Mobilcard – valida 1, 3, 7 giorni – è possibile utilizzare illimitatamente tutti i mezzi pubblici del Trasporto Integrato Alto Adige, mentre i bambini fino a 6 anni viaggiano gratuitamente. www.mobilcard.info

# Un Natale **buono e salutare**



## Il frullatore ad alta velocità

Il frullatore ad alta velocità Philips Avance è un vero gioiello tecnologico: innovativo, potente e semplice da utilizzare. Grazie all'alta velocità di 35000 giri/min e alla sua tecnologia all'avanguardia libera i preziosi nutrimenti contenuti  nella frutta fresca, secca e verdura. Il risultato sarà un frullato nutriente, gustoso e dalla consistenza omogena.

Frullatore HR3652

I Natale e le sue feste sono una grande occasione di convivialità in cui gustare insieme pietanze e sapori unici. Alla voglia di festa si associa anche una nuova sensibilità per una alimentazione più sana, equilibrata e gustosa. Per questo Philips propone strumenti  tecnologici che valorizzano al massimo le proprietà benefiche dei cibi, sono facili da usare esono l'idea regalo in più per un Natale davvero speciale.



## Pasta fresca in 10 minuti

Il tempo di far bollire l'acqua e Philips Pasta Maker ha preparato la vostra pasta fresca preferita! Facilissima da usare, mescola, impasta e estrude la pasta automaticamente. Ha 4 trafile in dotazione (sfoglia, spaghetti, maccheroni e linguine) per preparare un'ampia varietà di tipi di pasta fresca. Si possono usare diversi tipi di farine e arricchire l'impasto con uova o succhi di verdura per realizzare paste colorate. Ricettario incluso nella confezione.

Pasta Maker HR2355



## Fritto croccante e leggero

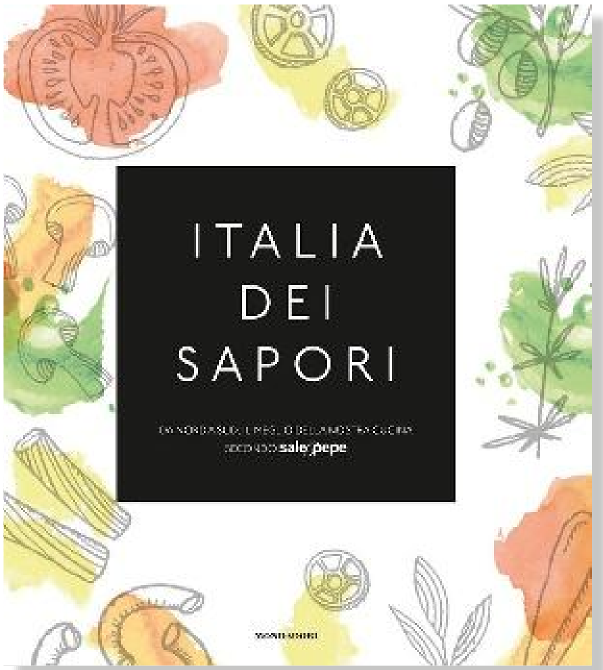
L'esclusiva tecnologia TurboStar di Philips consente di friggere con pochissimo olio e di ottenere cibi croccanti fuori, morbidi all'interno, con pochi grassi. La circolazione costante del calore consente una cottura perfetta senza bisogno di intervenire girando gli alimenti. Ideale anche per grigliare, arrostire, infornare e riscaldare. Ha  4 preimpostazioni di cottura. Ricettario incluso nelle confezione e app scaricabile gratuitamente con oltre 200 ricette.

Airfryer HR9640

PHILIPS

# BUONE LETTURE

## SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE




La copertina e alcune pagine interne del nuovo volume edito da Mondadori dedicato alla sapienza culinaria del nostro Paese: da Nord a Sud, dall'arco alpino alla costa e  alle isole.















# Il primo libro di Sale&Pepe

### 150 RICETTE D'ITALIA, SELEZIONATE DAL DIRETTORE, CELEBRANO I 30 ANNI DI STORIA DELLA TESTATA

Non è l'Italia delle 20 regioni a essere raccontata in questo volume sulla straordinaria e variegata cultura culinaria del nostro Paese. "Italia dei sapori", che ripercorre i 30 anni di Sale&Pepe tra ricette tradizionali e altre più liberamente ispirate al territorio, propone un ripensamento della nostra "geografia gastronomica". Nel volume, infatti, sono colline, mare, montagne, laghi e fiumi a spiegare perché certi piatti siano nati in un luogo e non altrove e perché siano così squisiti. Solo da una grande conoscenza si può giungere a una semplificazione e infatti questo libro, che esce il 28 novembre in libreria, ha la prefazione e la supervisione di Laura Maragliano, direttore di Sale&Pepe, e si avvale del ricchissimo archivio della nostra testata, pazientemente raccolto in trent'anni di pubblicazioni. Centocinquanta ricette suddivise in sole sette macro-aree: Montagna, collina e laghi; Pianura padano-veneta; Appennino; Mar Ligure e Tirreno; Costa Adriatica; Sud e Isole. Quasi altrettante le immagini scattate dai migliori fotografi della testata o tratte dai nostri reportage per un'opera in cui ingredienti e preparazioni si fondono alla bellezza del paesaggio italiano e lo completano.

**Italia dei Sapori, Mondadori, testi di Lucia Moretti, 240 pagine, a 29,90 euro**

# BUONE LETTURE

## SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

**di Francesca Tagliabue**

### IL LIBRO DEL MESE

Utile ai professionisti ma di facile consultazione anche per gli amanti dell'arte più dolce, il volume presenta e organizza in modo sistematico strumenti e tecniche di pasticceria anche avanzate. Niente paura: il libro riesce a mantenere un aspetto arioso e invitante grazie a colori luminosi e un sapiente uso della grafica. Ingredienti e fasi di preparazione sono ben illustrati, e un'immagine a lato pagina mostra il piatto finito. Completo, con 50 impasti di base, il libro include tecniche di lavorazione del cioccolato, cottura dello zucchero e 70 ricette stragolose, grandi classici e novità. Da non perdere.

**IL GRANDE MANUALE DEL PASTICCIERE**
**L'Ippocampo Edizioni, a 29,90 €**



Questo volume è il primo di una nuova collana enciclopedica per professionisti e appassionati. In modo chiaro ed esatto, la composizione dei dolci è spiegata con un linguaggio grafico



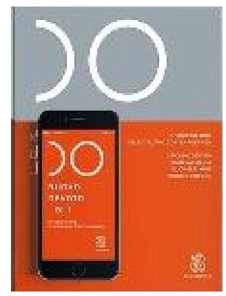

### SAPORI INTRIGANTI DA PAESI LONTANI

**"Los Angeles", a 29,90 € e "Cucina Thai", a 30 €, entrambi Guido Tommasi Editore**

La cucina riflette l'anima di un luogo, si sa: nella Città degli Angeli ili food racconta storie e incontri di culture: dai mercati bio in Napa Valley ai chioschi di tacos di fronte alla Hall of Fame. La cucina thai, invece, si basa su fusione ed equilibrio tra 4 differenti gusti. Nel libro, l'autore insegna a realizzare l'armonia di questi sapori, svelando con semplicità segreti e arte della cucina thai.

### NUOVO DEVOTO-OLI 2018

**Le Monnier, a 59 €**



Dai macaron al cooking show, dal bartender al mixer fino al pastrami, dal junk al food design fino ai foodie: la lingua italiana è in continua e costante evoluzione, - nel modno del cibo e non solo. Ogni anno "accantona" le parole ormai desuete per far spazio ad aggettivi, avverbi, verbi, nomi di origine straniera, che vengono usati così spesso da diventare importanti e diffusi. Sono 1.500 i neologismi presenti nella nuova edizione de il Devoto-Oli, il celebre dizionario di Le Monnier. Oltre 70.000 voci e 250.000 definizioni (nella versione cartacea; 110.000 e 300.000 in quella digitale). 2.560 pagine aggiornate, prestando grande attenzione alla contemporaneità del linguaggio.

### CRÊPE IS THE NEW BLACK

**di A. Gennaro, Gribaudo, a 14,90 €**

Come il nero, la crêpe fa chic e non impegna. Facile da preparare, sa adattarsi agilmente ai vari complementi, senza mai perdere la sua identità. Bastano uova, latte e farina ed ecco pronte tante crespelle che a comando sanno trasformarsi in Crêpe Suzette francesi, Potato waffle irlandesi, Pancake finlandesi, Dorayaki giapponesi o Pikelet all'australiana. Tante ricette creative, tradizionali, dolci e salate. Ideali a colazione, pranzo, cena e apericrêpe!




### LADURÉE - TEA TIME

**L'Ippocampo Editore, a 29,90 €**

Per i golosi più raffinati, La Maison Ladurée è il simbolo di raffinatezza "dolce", di coloratissimi ed eleganti macaron, dell'art de vivre alla francese. La Maison, presente in 28 paesi, nel 2006 ha aperto a Parigi la prima boutique di tè, che oggi ne offre 30 varietà, tra le quali creazioni esclusive. Questo elegante volume, che ne racconta storia, territori, colori, preparazione, servizio e degustazione, offre ricette di torte, pasticcini, brioche, fingers, bocconcini salati. Per un Tea Time firmato Ladurée.




Touché
Il resto è solo condimento.
Mangiare bene non è solo un modo di vivere meglio, ma una riscoperta di sapori unici, come quelli di una volta. Le nostre Farine Macinate a Pietra Biologiche sono proprio così: una linea di prodotti buoni e genuini, provenienti da agricoltura biologica, lavorati lentamente, per conservare tutte le proprietà nutrizionali dei cereali e garantirti un gusto migliore con una maggiore digeribilità. Molino Rossetto è la parte più importante della tua ricetta.
Molino Rossetto®
Mugnai secondo natura, dal 1760
Molino Rossetto sostiene
OXFAM
Italia
Cerca nel tuo supermercato di fiducia o acquista direttamente su – www.molinorossetto.com

# Natale in famiglia





# TRA DETTAGLI SCINTILLANTI E REGALI DA SCARTARE, UN PRANZO CHE EMOZIONA. GOLOSO, DI TRADIZIONE, MA NON TROPPO

**testo di Cristiana Cassé, ricette di Alessandra Avallone, foto di Patrizia Moscheni, styling di Patrizia Cantoni, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi. Si ringrazia Casa LAGO (MI) per l'ospitalità**

Si vive un mese o quasi in proiezione del grande momento. Le fatiche dei regali, le mille telefonate "venite da noi, veniamo da voi?", la scelta del menu con la voglia di sorprendere, la spesa gigantesca tra i negozi di quartiere e il supermercato. Ogni volta lo stesso rituale, che però non stanca mai. Perché Natale in fondo è una grande bolla, un "pause" che ti stacca da tutto e ha l'unico scopo di portare allegria. E mentre sei lì che cucini, dici a tutti che sei un po' stanco, invece stai bene. Sei in attesa... Suona il campanello, sono arrivati!

*> segue a pag. 55*

Flûte Blueside, ciotolina ovale bianca con interno oro e ciotoline in vetro la Rinascente, ciotole in porcellana bianca con righe oro LSA, piatto ovale dorato Pisotti, tovaglioli Marina C. In mano, piatto Portmeirion e posata Sambonet. Albero di Natale e decorazioni di Viridea. Indirizzi a pagina 6



Piatti Portmeirion, sottopiatti Alessi, ciotole bianche e oro LSA, bicchieri con decoro oro Zara Home, flûte Blueside, caraffe la Rinascente, tovaglia e tovaglioli Marina C, lucine La Fabbrica del Verde, segnaposti Viridea. Nella pagina accanto: piatti Portmeirion, sottopiatto Alessi, posate dorate Sambonet, ciotoline bianche e oro LSA, vassoio ovale Alessi. Indirizzi a pagina 6

BERE GIUSTO

**Per gli antipasti, dove s'incontrano piatti di natura diversa scegliamo uno Spumante Brut a base di Verdicchio. Sapido e dai profumi agrumati, è impeccabile sul paté e sui gamberi, e coraggioso sui contrasti della gallina ripiena. Alla finezza dei tortellini e alla soavità dell'arrosto riserviamo un rosso elegante dal tannino moderato, come il Merlot dell'Isonzo friulano. Il timballo di carciofi non richiede alcun vino. Il tronchetto al cioccolato chiama la forza di un distillato di mirtilli, mentre un Asti Spumante dolce può sfidare panettone e mascarpone.**



**Patè di fegatini sul pan di spezie con insalata di cachi**, pag. 63





I dettagli dorati, in piacevole contrasto con i piatti candidi, regalano subito un'atmosfera di festa

**Gamberi in gelatina con riduzione di agrumi**, pag. 63



**Gallina ripiena ai pistacchi**, pag. 63

> *segue da pag. 53*

Come stai? Ti verso un po' di vino. C'era traffico? Ti riempio il bicchiere. Come sei elegante! Prendi uno spumantino... E così facendo ci si siede a tavola, tutta bianca e oro, sobria ma scintillante. Ancora molto composti, ancora un po' compìti nell'eloquio, si assaggiano i gamberoni in gelatina con una deliziosa riduzione di agrumi e, a seguire, il patè di fegatini sul pain d'epices con accanto un'originale insalata di cachi. Due antipasti raffinati, profumati alla frutta, di gusto un po' francese, che attirano complimenti a go-go e sciolgono l'atmosfera. Che si fa calda sulla gallina ripiena. Un capolavoro. Nella farcia ci sono pollo, funghi, fegatini, pancetta, pistacchi: bisogna assaggiarla per capire lo straordinario equilibrio dei sapori, spigolato dalla giardiniera agretta che l'accompagna. E soprattutto bisogna invitare più spesso quel cugino che nel gustarla ancora un po' si commuove.

> *segue a pag. 56*



I più classici calici si mescolano in tavola con i tumbler bassi. Un tocco contemporaneo, confidenziale e raffinato al tempo stesso

**Tortellini alla faraona**, pag. 64





*> segue da pag. 55*

Ormai si va alla grande. È proprio festa. Chi racconta l'ultimo libro che ha letto, chi commenta i tumbler dorati "ma dove li hai comprati?", chi non riesce a credere che i tortellini siano fatti in casa tanto sono buoni. E anche geniali, perché con un'unica faraona si ottiene sia il ripieno che il condimento. Poi ci si imbatte in un arrosto "a sorpresa". Nasconde infatti un gustoso ripieno di castagne che è tipico nei Natali del nord Italia, ma solitamente è riservato alla faraona o alla gallina. E qui si svela il gioco di questo menu: gli ingredienti sono tutti di tradizione, ma non gli accostamenti e le declinazioni. Una felice trasgressione alla proprietà commutativa: cambiando l'ordine degli addendi qualche volta il risutato cambia eccome e stupisce piacevolmente. Per contorno, oltre al guarnì dell'arrosto con le mele mignon, ecco le sfiziose cipolline in agrodolce e gli originali cavolini con prosciutto e uvetta.

*> segue a pag. 59*

**Piatti, ciotole e piatto da portata Sophie Conran di Portmeirion, sottopiatti Extra Ordinary Metal in metallo dorato di Alessi, posate dorate Sambonet, flûte Mood in vetro borosilicato di Blueside, bicchieri vetro e oro Zara Home, runner in lino con trama dorata Marina C., lucine La Frabbrica del Verde, segnaposti Viridea. Indirizzi a pagina 6**





**CAVOLINI DI BRUXELLES AL PROSCIUTTO E UVETTA**
Fate rinvenire in acqua 2 cucchiai di uvetta. Lavate 400 g di cavolini e affettateli finemente. Tagliate 3 fette di prosciutto crudo a striscioline e quindi a quadratini. Saltate il prosciutto in un wok con un cucchiaio di olio e 1 spicchio d'aglio vestito. Quando sarà croccante, aggiungete i cavolini e l'uvetta sgocciolata e cuoceteli a fuoco vivace smuovendoli costantemente con una spatola per 6-7 minuti. Salate e pepate. Per 6 persone



Arrosto di vitello al prosciutto e castagne, pag. 64

**CIPOLLINE IN AGRODOLCE**
Spellate 400 g di cipolline borettane e rosolatele in padella con un cucchiaio di olio. Salatele e bagnatele con 1 bicchiere di vino bianco. Quando saranno tenere e il vino sarà avaporato, spolverizzate con 1 cucchiaio di zucchero e fatelo leggermente caramellare scuotendo la padella. Sfumate con 3 cucchiai di aceto di vino bianco, lasciatelo asciugare e spegnete. Per 6 persone



Gusta un Natale bio
Dolce Natale con pesca e amaretto 100% Vegetale bio
fior di loto
Quando la tradizione incontra eccellenti materie prime biologiche nascono bontà uniche, perfette da condividere nei giorni di festa.
Panettoni e pandori ***classici***, ***vegan***, ***senza glutine*** e ***senza olio di palma***: scopri la ricetta ideale per il tuo Natale.
Soffice Natale di Farro bio
fior di loto
www.fiordiloto.it
Dal 1972
fior di loto
Sempre con te
Seguici su
You Tube



> *segue da pag. 56*

Si crea un attimo di silenzio quando arriva in tavola il timballo, un punto di domanda nello sguardo di tutti. Bellissimo, ma che cos'è? Che sia il dessert? Eh no, non ancora. Si tratta di un'opera d'arte salata. In uno scrigno di pasta burrosa e leggermente dolce (come vuole la tradizione del Sud, regina dei timballi) si nasconde una straordinaria caponata di carciofi e olive nere. Una pietanza importante e corposa, che impone un dosaggio accorto di quelle precedenti e che risolve il problema se in famiglia qualcuno non ama la carne. A questo punto, un momento di svago è di rigore. Accompagnati dal proprio bicchiere, si gira per casa in ordine sparso commentando addobbi e novità d'arredo, e si attende il dessert. Prima di svelarlo, una piccola nota per i padroni di casa: eccezion fatta per l'arrosto e il timballo, che vanno sfornati al momento, tutte le altre portate (dolce compreso) si possono realizzare comodamente il giorno prima; anzi, un soggiorno di 12 ore in frigo è addirittura di giovamento.

> *segue a pag. 61*

Le candeline dorate sulle sulle librerie, l'albero con le palline a tema in bianco e oro... I decori della casa fanno eco a quelli della tavola creando una suggestiva continuità





**Timballo di caponata di carciofi**
pag. 64

**Alzata in porcellana CoinCasa, runner in lino Marina C. Nella foto in alto: piatti Portmeirion, sottopiatti Alessi, posate Sambonet, flûte Blueside, bicchieri Zara Home, ciotoline LSA, caraffa la Rinascente, tovaglia in lino Marina C. Indirizzi a pagina 6**





Il panettone può essere servito nel primo pomeriggio, come dolce accompagnamento del rito dei regali



In foto, piatto Portmeirion, posate Sambonet. In alto a sinistra: alzata CoinCasa, piatti Portmeirion, flûte Blueside, posate Sambonet, vassoio Alessi. Sotto a sinistra, piatto torta in porcellana disegnato da Paola Navone per Reichenbach, runner e tovaglia in lino e oro Marina C. Indirizzi a pagina 6

**Panettone con crema di mascarpone e macedonia calda**
pag. 66



**Tronchetto al cioccolato e composta di mirtilli rossi**
pag. 66

*> segue da pag. 59*

Ma eccolo, l'atteso momento del dessert, che per l'occasione è golosissimmo e spettacolare: un tronchetto al cacao con composta di mirtilli rossi e copertura alla panna e mascarpone. Di una bontà estrema, al colpo d'occhio è una piccola poesia, fa pensare agli agrifogli nel bosco innevato. Con lui si conclude il pranzo, con lui inizia il rito dei regali. Finalmente si possono aprire! Magari ci sarà un maglione troppo stretto, magari un accessorio tecnologico di dubbia utilità, non importa, l'istante in cui si sciolgono i fiocchi è impagabile. Lasciatelo scorrere a lungo e beveteci su di nuovo. E anche se avete mangiato abbastanza, mettete sul tavolino un fettina di panettone, che porta buono, con la sua doverosa crema di mascarpone, che altrimenti che Natale è. Noi abbiamo aggiunto pure una macedonia tiepida ma, se siete a dieta, a quella potete anche rinunciare... (risata fuori campo). Prendetevi in giro, giocate, Buon Natale!


LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND
DOP
Il gusto unico della Svizzera
IL GUSTO DI LE GRUYÈRE DOP
È INIMITABILE PERCHÉ IN OGNI FORMA
CI SONO 400 LITRI DI LATTE FRESCO
PRODOTTO NELLA SUA REGIONE.
Le Gruyère DOP è noto a tutti per il suo gusto così speciale ma pochi sanno che per creare una forma di questa delizia servono 400 litri di latte fresco. Questa preziosa materia pima deve provenire da mucche della Gruyère che si nutrono solo di erba o fieno, l'uso di additivi è assolutamente vietato. Forse per questo Le Gruyère DOP, in tutte le sue varianti di gusto e stagionatura, aggiunge a cene, aperitivi, spuntini e ricette tutta la purezza della regione di cui porta il nome.
Naturalmente privo di lattosio - Senza glutine - Senza conservanti né additivi
www.gruyere.com
SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND
Svizzera. Naturalmente.
DOP
Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it

## PATÈ DI FEGATINI SUL PAN DI SPEZIE CON INSALATA DI CACHI

**PER 8 PERSONE**
**per il patè di fegatini: 300 g di fegatini di pollo e coniglio - 2 scalogni - 1 foglia di alloro - 1 bicchierino di vino bianco - 1 bicchierino di sherry - 100 g di burro - aceto - sale - pepe**
**per l'insalata: 4 cachi maturi - 250 g di radicchi novelli misti - 30 g di gherigli di noci - 30 g di uvetta di Corinto - 1 confezione di pan di spezie - foglioline di acetosa per guarnire - aceto balsamico - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**

● **1** Preparate il patè. Tritate gli scalogni, sbucciateli e fateli stufare con una noce di burro. Aggiungete l'alloro e sfumate con qualche goccia di aceto. Unite i fegatini spezzettati e, quando cambiano colore, bagnate con sherry e vino. Salate, pepate, cuocete per 5 minuti e lasciate raffreddare. Frullate i fegatini nel mixer con il burro rimasto e fate raffreddare in frigo per 3 ore.
● **2** Preparate l'insalata. Tostate le noci in una padella antiaderente. Sbucciate i cachi e divideteli a spicchietti. Lavate e asciugate i radicchi, conditeli con sale olio e aceto balsamico. Scaldate l'uvetta in padella con 1 cucchiaio di aceto balsamico e unitela all'insalata con le noci e i cachi. Tostate le fettine di pan di spezie, dividetele a metà e mettete sopra ognuna una fettina di patè. Servite i crostini, con l'insalata, le foglie di acetosa e un po' di pepe.

**FACILE**
● **Preparazione: 40 minuti + riposo**
● **Cottura 20 minuti** ● **300 cal/porzione**

## GAMBERONI IN GELATINA CON RIDUZIONE DI AGRUMI

**PER 8 PERSONE**
**20 code di gamberoni sgusciate - 4 clementine - 1 arancia - 1 limone - 1 cestino di germogli - 12 g di gelatina in fogli - 3 dl di brodo di pesce o vegetale - sale**

● **1** Ammorbidite la gelatina nel brodo, fatela sciogliere portando a bollore e lasciate intiepidire. Versate uno strato sottile di gelatina sul fondo di uno stampo rettangolare di 24x7 cm e fate rapprendere in frigo.
● **2** Pulite i gamberoni eliminando il filetto nero e sciacquateli. Scaldate una padella antiaderente con una presa di sale, posatevi i gamberi e cuoceteli 2 minuti per lato. Fateli raffreddare, tagliateli a metà nel senso della lunghezza, metteteli nello stampo sulla gelatina, unite la gelatina rimasta e fate rapprendere in frigo per almeno 1 ora.
● **3** Sbucciate al vivo 1/2 arancia, prelevate gli spicchi e tagliateli a metà. Spremete l'arancia rimasta, il limone e le clementine. Fate ridurre il succo della metà su fuoco moderato. Salate e fate raffreddare. Sformate l'aspic, tagliatelo a fette spesse e distribuitele nei piatti. Completate con la riduzione di agrumi, gli spicchi di arancia e una manciatina di germogli.

**FACILE**
● **Preparazione: 20 minuti + il riposo**
● **Cottura 10 minuti** ● **130 cal/porzione**

## GALLINA RIPIENA AI PISTACCHI

**PER 8 PERSONE**
**1 gallina disossata e appiattita in una fetta larga e regolare - 1/2 petto di pollo - 150 g di finferli - 150 g di fegatini di pollo - 100 g di pancetta - 50 g di pistacchi spellati - 4 scalogni - 1 cipolla - 1 mazzetto di timo - 1 uovo - 3 dl di vino bianco - 1,5 dl di Marsala - 0,5 dl di Cognac - 2 cucchiai di panna fresca - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**
**per la giardiniera: 250 g di cavolfiore bianco - 6 ravanelli - 2 carote - 3 coste di sedano - 2 zucchine tonde - 1 peperone rosso - 1 peperone giallo - 5 dl di aceto di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale**

● **1** Preparate la giardiniera. Pulite le verdure, lavate e tagliatele: le carote a rondelle, il sedano a bastoncini, i peperoni a pezzetti, le zucchine a spicchi, i ravanelli a metà e il cavolfiore a cimette. Mescolate l'aceto con 5 dl di acqua e portate a bollore. Salate e lessate le verdure separatamente nel court bouillon: 4-5 minuti cavolfiori, carote e ravanelli, 2-3 minuti peperoni, sedano e zucchine. Scolate via via con un mestolo forato e mescolate le verdure in una ciotola. Trasferitele in un barattolo capiente. Emulsionate 2 dl del liquido di cottura con 1 dl di olio e versate nel barattolo. Chiudete e fate riposare per 2-3 giorni in frigo.



● **2** Preparate la gallina. Fate bollire il vino bianco per 10 minuti con gli scalogni sbucciati e il timo. Lasciatelo raffreddare, versatelo sulla gallina in una pirofila, coprite e mettete in frigo per 12 ore. Mescolate 1 dl di Marsala con il Cognac, unite il pollo, coprite e mettete in frigo per 12 ore.
● **3** Pulite i finferli e tagliateli a pezzetti. Sbucciate la cipolla, tritatatela e rosolatela in un tegame con un filo d'olio. Unite i finferli, salate e fate asciugare il fondo per 4-5 minuti. Togliete il funghi dal tegame e, nel fondo rimasto, rosolate la pancetta e 100 g di fegatini, entrambi a pezzetti. Sfumate con il Marsala rimasto.
● **4** Scolate il pollo dalla marinata, asciugatelo e tritatelo nel mixer con la pancetta e i fegatini rosolati. In una ciotola, mescolate il trito e i funghi. Unite l'uovo, la panna, regolate di sale e pepate. Tagliuzzate i fegatini rimasti e rosolateli in padella con un filo d'olio e sale. Scolate la gallina dalla marinata, asciugatela e stendetela su un tagliere. Distribuite il ripieno di pollo e funghi, lasciando liberi i bordi. Al centro del ripieno posizionate i fegatini rosolati e i pistacchi. Separate lungo i lati la carne della gallina dalla pelle. Arrotolate la carne intorno al ripieno, poi avvolgete la pelle tutta intorno e cucitela con un ago e un filo robusto.
● **5** Avvolgete il rotolo ben stretto in un foglio di carta da forno, legate le estremità a caramella con spago da cucina. Allo stesso modo, avvolgete il tutto in un canovaccio. Lessate in acqua bollente salata, a fuoco basso, per 1 ora e 1/2. Scolate la gallina, liberatela dagli involucri e fatela raffreddare in frigo per 24 ore. Servitela a fette con la giardiniera.

**MEDIA**
● **Preparazione: 1 ora + il riposo**
● **Cottura 2 ore e 1/2** ● **600 cal/porzione**

## TORTELLINI ALLA FARAONA

**PER 8 PERSONE**
**per la pasta: 400 g di farina - 2 uova - 5 tuorli - 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva - sale per il ripieno e il condimento: 1 faraona in parti - 150 g di pancetta arrotolata - 30 g di grana padano grattugiato - 1 uovo - 30 g di funghi secchi - 2 carote - 2 costole di sedano - 4 scalogni - 2 dl di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**

● **1** Preparate la pasta. Disponete la farina a fontana, mettete al centro l'olio e una presa di sale e impastate le uova intere e poi i tuorli, uno alla volta. Quando l'impasto sarà omogeneo, avvolgetelo con pellicola per alimenti e mettetelo in frigo per 1 ora.
● **2** Intanto, preparate il ripieno. Fate ammorbidire i funghi in acqua tiepida, strizzateli e tagliuzzateli. Lavate, pulite e tritate carote, sedano e scalogni. Rosolate la faraona in un tegame con un filo d'olio per 10-12 minuti. Toglietela dal tegame e fate appassire nel fondo le verdure, i funghi e la pancetta tritata. Aggiungete di nuovo la faraona, salate, pepate, bagnate con il vino, coprite e cuocete per 1 ora, a fuoco basso, finché la carne si stacca dalle ossa. Disossate la faraona e tenete da parte il fondo di cottura. Tritate la carne nel mixer con 1 cucchiaio delle verdure del fondo, il grana e l'uovo.
● **3** Tirate la pasta in una sfoglia sottile e ricavatene tanti quadrati di 4-5 cm di lato. Mettete su ognuno una pallina di ripieno e piegate a triangolo saldando i bordi. Quindi, chiudete ad anello le estremità per formare i tortellini. Lessateli in acqua bollente salata, scolateli al dente e ripassateli in padella con il fondo di cottura tenuto da parte.

**MEDIA**
● **Preparazione 1 ora**
● **Cottura 1 ora e 1/2** ● **380 cal/porzione**

## ARROSTO DI VITELLO AL PROSCIUTTO E CASTAGNE

**PER 8 PERSONE**
**1,4 kg di noce di vitello - 100 g di polpa di vitello macinata - 100 g di prosciutto crudo a fettine - 10 castagne lessate - 1 uovo piccolo - 40 g di nocciole - 1 dl di fondo di vitello (o sugo di arrosto) - 1 dl di panna fresca - 1 bicchierino di sherry - 1 ciuffo di salvia - olio extravergine d'oliva - sale - pepe per il contorno: 3 rape - 4 carote gialle - 4 carote arancioni - 1 spicchio d'aglio - 1 cucchiaino di zucchero - 1 ciuffo di salvia - burro - olio extravergine d'oliva - sale**

● **1** Incidete una piccola tasca lungo il fianco della noce. Tritate 3 fette di prosciutto e mescolatele con la polpa macinata, l'uovo sbattuto, sale e pepe. Riempite la tasca con il ripieno, le castagne intere e qualche foglia di salvia. Richiudete e fasciate l'apertura con il prosciutto rimasto. Legate l'arrosto con spago da cucina e rosolatelo in padella per 10 minuti su tutti i lati con un filo d'olio. Salate, sfumate con lo sherry, trasferite in forno a 90° e cuocete per 2 ore e 30 minuti. Spegnete e tenete in caldo in forno a 60° fino al momento di servire.
● **2** Per il contorno, raschiate carote e rape, lavatele e tagliatele a tocchetti. Rosolatele in padella con 2 cucchiai d'olio e l'aglio spellato. Salate, unite lo zucchero e cuocete le verdure finché sono tenere, mescolando spesso. Completate con una noce di burro appena prima di servire.
● **3** Tostate le nocciole in una padellina e tritatele. Prelevate l'arrosto, stemperate il sugo di cottura con il fondo di vitello e la panna, unite le nocciole e fate ridurre la salsa a fuoco dolce. Servite l'arrosto a fette, nappate con la salsa, insieme al suo contorno.

**FACILE**
● **Prep. 40 minuti** ● **Cottura 2 ore e 40 minuti** ● **370 cal/porzione**

## TIMBALLO DI CAPONATA DI CARCIOFI

**PER 8 PERSONE**
**per la pasta: 500 g di farina - 250 g di burro - 1 uovo - 1 cucchiaio di zucchero - burro e farina per lo stampo e la lavorazione - sale per il ripieno e per accompagnare: 10 carciofi puliti con il gambo - 6 fette di prosciutto crudo - 2 uova - 1 dl di panna fresca - 15 olive nere di Gaeta denocciolate - 1 cucchiaio di capperi sott'aceto - 1 arancia non trattata - 1 melagrana - 1 limone - 60 g di mandorle spellate - 1 cipolla - 1 ciuffo di timo - 1 ciuffo di prezzemolo - 1 bicchiere di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**



● **1** Mescolate la farina con lo zucchero e 2 prese di sale. Aggiungete il burro morbido, l'uovo e impastate unendo 1 dl di acqua ghiacciata, poca alla volta. Quando la pasta sarà liscia, stendetela con il mattarello su un piano infarinato. Imburrate uno stampo di 14 cm di diametro e foderatelo con la pasta, facendola sbordare. Rivestite l'interno con le fette di prosciutto, lasciando sbordare anch'esse. Coprite con pellicola per alimenti e tenete in frigo.
● **2** Tagliate a metà i carciofi, eliminate il fieno interno e strofinateli con 1/2 limone. Ricavate dall'arancia 6 strisce di scorza, poi tagliatele a julienne; spremete il succo. Sbucciate e affettate la cipolla, stufatela in padella con 2 cucchiai di olio, unite i carciofi, salate, aggiungete le foglioline del timo e metà della scorza. Sfumate con il vino e bagnate con il succo. Dopo 5 minuti, coprite e proseguite la cottura 10 minuti finché i carciofi saranno teneri e il fondo di cottura sarà evaporato. Unite i capperi, le olive e 50 g di mandorle e spegnete il fuoco.
● **3** Sbattete le uova con la panna, sale e pepe. Aggiungete i carciofi e versate il tutto nello stampo. Ripiegate le fette di prosciutto e la pasta in eccesso sul ripieno e cuocete a 180° per 60 minuti. Lasciate intiepidire il timballo e sformatelo su un piatto di portata.
● **4** Ricavate i chicchi della melagrana. Tagliate a filetti le mandorle rimaste e tostatele in padella con un filo d'olio e la scorza rimasta per 2 minuti. Fuori dal fuoco, aggiungete il succo del mezzo limone rimasto, i chicchi di melagrana, il prezzemolo tritato e un pizzico di sale. Guarnite il timballo con il mix di melagrana e servitelo tiepido.

**MEDIA**
● **Preparazione 1 ora**
● **Cottura 1 ora 1/2** ● **360 cal/porzione**



**CON L'IMPASTATRICE PASTA FRESCA MARCATO BASTANO APPENA 3 MINUTI PER OTTENERE L'IMPASTO PERFETTO.**

# La pasta fresca ha i minuti contati



Pasta Fresca di Marcato è la macchina che unendo tradizione e praticità permette di preparare in poco tempo l'impasto perfetto per fare in casa pasta fresca, pane, pizza e molto altro.
A differenza della lavorazione "meccanica" della classica planetaria, Pasta Fresca di Marcato, qualunque sia la tipologia di pasta lavorata, simula gli effetti dell'impasto a mano, amalgamando perfettamente gli ingredienti in soli 3 minuti per ottenere una pasta omogenea, compatta ed elastica.
Grazie alla sua efficienza e alla facilità d'uso, preparare la pasta fresca o dar forma a pane o pizza è davvero alla portata di tutti.
I tre accessori inclusi in acciaio cromato con rulli in lega di alluminio anodizzato consentono la realizzazione di diversi tipi di pasta: sfoglia liscia, fettuccine e tagliolini mantenendo inalterate le proprietà organolettiche degli ingredienti e garantendo una pasta sicura al 100% per la salute.
Come tutti i prodotti Marcato, Pasta Fresca è costruita con i migliori materiali, sottoposta a continui controlli di qualità e garantita 2 anni per i componenti elettrici e 10 anni per gli accessori.



MARCATO

IS MADE IN ITALY

## TRONCHETTO AL CIOCCOLATO E COMPOSTA DI MIRTILLI ROSSI

**PER 8 PERSONE**
**per la pasta bisquit: 4 uova - 80 g di zucchero - 25 g di cacao amaro - 35 g di farina - 1 cucchiaio di miele**
**per farcire: 150 g di cioccolato al 70% di cacao - 4 uova grandi - 200 g di composta di mirtilli rossi**
**per la copertura: 2 dl di panna fresca - 100 g di mascarpone - 2 cucchiai di zucchero a velo - riccioli di cioccolato - 1 cestino di mirtilli rossi - zucchero semolato**

● **1** Preparate il bisquit. Sgusciate le uova separando tuorli e albumi. Con le fruste elettriche montate i tuorli con 1 cucchiaio di acqua, 30 g di zucchero e il miele per 10- 15 minuti. Montate a parte anche gli albumi con lo zucchero rimasto. Uniteli delicatamente ai tuorli mescolando con una spatola e infine aggiungete la farina setacciata con il cacao. Rivestite una teglia di 30x25 cm con carta da forno bagnata e strizzata, versatevi l'impasto e cuocete in forno caldo a 220° per 7-8 minuti: la pasta deve risultare cotta ma molto morbida. Fuori dal forno, spolverizzatela con lo zucchero rimasto, copritela con un foglio di carta forno, rovesciatela su un piano e staccate delicatamente la carta di cottura. Coprite con pellicola, per evitare che il bisquit si asciughi e lasciate raffreddare.
● **2** Preparate la farcitura. Spezzettate il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria. Sgusciate le uova separando tuorli e albumi. Montate i tuorli con le fruste elettriche e, continuando a montare, unite a filo il cioccolato fuso. Montate a neve gli albumi e incorporateli delicatamente al composto con una spatola.
● **3** Spalmate il bisquit con la composta di mirtilli rossi e poi con la mousse al cioccolato. Arrotolatelo aiutandovi con la carta sottostante e fasciatelo con pellicola per alimenti. Fate riposare il rotolo in frigo per almeno 2 ore.
● **4** Preparate la copertura. Private il rotolo della pellicola. Montate la panna con il mascarpone e lo zucchero a velo. Spalmate la crema in uno strato spesso sul rotolo e guarnite con i riccioli di cioccolato. Lavate i mirtilli, sgocciolateli, passateli ancora umidi nello zucchero e disponeteli sul tronchetto e sul piatto di portata.

**MEDIA**
**● Preparazione: 1 ora + il riposo ● Cottura 10 minuti ● 410 cal/porzione**

## PANETTONE CON CREMA DI MASCARPONE E MACEDONIA CALDA

**PER 8 PERSONE**
**1 panettone da 750 g - 500 g di mascarpone - 100 g di crema di pistacchi dolce (nei negozi di alimentazione naturale) - 2 dl di panna fresca - 40 g di pistacchi spellati - 3 arance non trattate - 1 cucchiaio di zucchero - 1 cestino di lamponi**

● **1** Miscelate con una frusta la crema di pistacchi e la panna. Lavorate il mascarpone con una spatola, poi incorporatelo alla miscela al pistacchio. Mettete la crema in frigo per 30 minuti, poi montatela con le fruste elettriche fino a renderla gonfia e leggera. Versatela in una coppa e guarnitela con 1/3 dei pistacchi spezzettati.
● **2** Tagliuzzate i pistacchi rimasti e sciacquate i lamponi. Prelevate da 1 arancia lavata 3-4 strisce di scorza, tagliatele a julienne e mettetele in una padellino antiaderente con lo zucchero e 1/2 tazza d'acqua. Cuocete finché il liquido diventa sciropposo. Intanto, sbucciate al vivo tutte le arance separando gli spicchi: lavorate su una ciotola per raccogliere il succo che cola.
● **3** Unite allo sciroppo gli spicchi e il succo delle arance e cuocete a fiamma dolce per 2 minuti. Aggiungete i pistacchi tagliuzzati e i lamponi, togliete dal fuoco e servite la frutta calda con il panettone a fette e la crema a ciuffi.

**FACILE**
**● Preparazione: 30 minuti ● Cottura 15 minuti ● 760 cal/porzione**





### LA LOCATION
**Il servizio è stato realizzato a Casa LAGO, a Milano: uno spazio multifunzionale nel cuore della città, in via San Tomaso, a due passi dal Duomo. Il layout - oltre 400 metri quadrati - è diviso in cucina, sala da pranzo, salotto, biblioteca, studio, bagno e piccolo appartamento. Casa LAGO è stata creata per ospitare conferenze, riunioni, showcooking, shooting, sfilate, cene aziendali. Tutti i locali sono resi unici dagli arredi LAGO, sospesi, essenziali, modulari, dal design funzionale. Lo scopo è quello di far sentire agli ospiti di questo insolito concept tutto il calore che solo una vera casa può dare.**


LA TRAFILA DEL GUSTO
Etna
dal 1926, la pasta della Tradizione Etnea
RIGATONI 54
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
Trafilata al bronzo
COTTURA 10 MIN
500g ℮
TRAFILATA AL BRONZO
Foto: Giuseppe Casaburi
Boomerang•adv
PASTA ETNA.
SOLO DAI MIGLIORI GRANI DI SICILIA
La Pasta Etna si pone ai vertici della bontà perché nasce dai migliori grani siciliani e da una filiera produttiva lunga e accurata.
Le semole sono impastate sottovuoto e con l'acqua pura di sorgenti etnee, l'essiccazione è lenta e graduale, la trafilatura al bronzo le dona una porosità artigianale sinonimo di genuinità. Pasta Etna è creata e firmata da Alberto Poiatti, interprete autentico della tradizione pastaia siciliana.
Alberto Poiatti


Senza glutine
Germinal
BIO
Crackers Senza glutine
Gluten free Crackers
Nutri la tua salute
Con olio extra vergine di oliva
150g
Senza glutine
Germinal
BIO
Mini crackers Rosmarino
Gluten free Crackers with rosemary
Nutri la tua salute
Con olio extra vergine di oliva
100g
Senza glutine
Germinal
BIO
Mini crackers Grano saraceno
Gluten free Buckwheat Crackers
Nutri la tua salute
100g

# Planetario agli agrumi

## SFERE DI MUSCHIO TEMPESTATE DI STELLE D'ARANCIA PER EVOCARE IL CIELO DEL PRESEPE E PROFUMARE L'ATMOSFERA

**a cura di Silvia Bombelli, realizzazione di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni**












### PRAPARAZIONE ED ESECUZIONE

**OCCORRENTE**
**2 sfere di schiuma secca per fioristi (diametro 6 cm e 8 cm)**
**- 2 spolette di fil di ferro color arancio e ruggine**
**- alcune zolle di muschio fresco (acquistabile presso i fioristi)**
**- la scorza di 6-8 arance - stampini per biscotti di varie misure a forma di stella - nastro biadesivo**

● **1** Mettete alcuni pezzetti di nastro biadesivo sulle sfere di schiuma e fate aderire le zolle di muschio ricoprendo completamente la superficie.
● **2** Fissate il muschio sulle sfere con il fil di ferro nei due colori, per ottenere un gradevole effetto cromatico. Fatelo girare attorno in tutte le direzioni creando un reticolato, come per avvolgere un gomitolo.
● **3** Con gli stampini ricavate dalle scorze di arancia tante stelle di forme e misure diverse. Agganciate le stelle con 2 pezzetti di fil di ferro e fissatele alle sfere facendo penetrare il filo in profondità. Disponete le stelle sulle sfere a distanze variabili alternando forme e dimensioni.

# Classico contemporaneo

## UNA TAVOLA SFAVILLANTE PER IL PRANZO IN GRANDE STILE. DOVE OGGETTI RETRO SI CONFRONTANO CON QUELLI DI DESIGN

**di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni, foto di Marco Azzoni**

Materiali preziosi, forme e tocchi di luce scenografici sono gli elementi necessari per preparare la tavola al pranzo più atteso dell'anno. Il nuovo trend vuole una mise en place classica rivisitata: mood d'altri tempi, come i calici in cristallo sfaccettato, sono mixati a elementi dallo stile più contemporaneo come piatti, vassoi e ciotole dorate.

*> segue a pag. 72*




● **1** Piatto in ceramica con bordo dorato e foglia stilizzata al centro (Green di Tavola all'italiana, 50 €). ● **2** Coppa ovale in ottone lucido (Illusioni di Zanetto, cm 40x14x9h, 278 €). ● **3-4** Calici in cristallo sfaccettato e colorato (Tommy di Saint-Louis, 325 € l'uno). ● **5-6-7-9** Piatti in porcellana decorati con motivi oro (Voyage en Ikat di Hermès, piatto piano 195 €, fondo 154 €, piattini pane blu e oro 138 €); il panettoncino è di Dolci Momenti by Marelli. ● **8** Tumbler in vetro soffiato con fili oro (Deco di LSA, set 8 bicchieri 72 €). ● **10** Ciotolina in vetro soffiato e oro (Host di LSA, 36 €). ● **11** Ciotola in porcellana e oro della collezione Tac Gropius Palazzo Roro (Rosenthal, 60,50 €). ● **12** Lucine di Viridea. ● **13** Posate in acciaio con finitura Pvd champagne (Linear di Sambonet, cucchiaio e forchetta 18,50 €, coltello 25,90 €). ● **14** Tovaglia in lino con decori argento e runner con bordo oro (Marina C, rispettivamente 250 € e 65 €). Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag. 71*

Per la gioia dei meno conformisti, oggi l'apparecchiatura non presenta più quell'aspetto "ingessato" di una volta, ma lascia spazio a una ricercata creatività. Gli eleganti tumbler in cristallo si possono affiancare a flûte in leggero vetro borosilicato, così come accanto ai preziosi piatti in porcellana con decori dorati si trovano moderne posate color champagne o dall'impugnatura oro-rosa martellata a mano, materica al tatto. Anche se il numero di posate diminuisce, in barba al bon ton, è importante che la tovaglia sia in candido lino, magari con una luccicante trama argentata. Un tocco di leggera ironia si trova nella ciotola dorata che sfoggia simpatici maialini (pagina precedente) e nella decorazione ispirata alle famose uova Fabergé dove si nasconde un curioso pulcino. Ora che tutto è pronto avete pensato alla colonna sonora? Happy Xmas (War is Over) di John Lennon e Yoko Ono farà esultare anche il cuore. È questo lo spirito del Natale!




● **1** Raviera in porcellana (Elements White di Royal Copenhagen, 43 €). ● **2** Lucine e decorazioni natalizie (Viridea) ● **3** Tazzina caffè in porcellana (Elements White di Royal Copenhagen, 45 €). ● **4** Ispirato alle preziose uova Fabergé, questo in porcellana naconde all'interno un pulcino (design Marcello Jori per Alessi, 25 €). ● **5** Tumbler in cristallo Gobelet Oxymore (Saint-Louis, 105 € l'uno). ● **6-7** Decanter e flûte in vetro borosilicato (Blueside, rispettivamente 144 € e 48 €). ● **8** Sottopiatti Sitges, design Lluís Clotet, in ottone con decoro in rilievo (Alessi, diam. cm 33, 70 €). ● **9** Piatto piano e dessert in porcellana con decoro oro/argento Tac Gropius Palazzo Roro (Rosenthal, rispettivamente 36 € e 22,50 €). ● **10** Posate Aria con finitura Pvd gold-rose (Zanetto, a partire da 41 € per la forchettina frutta). ● **11** Vassoietto Ellipse in ottone con decoro a rilievo (Alessi, cm 40x17,3x4,5h, 70 €). ● **11** Tovaglia e tovagliolo in lino con decoro argento (Marina C, a partire da 350 €). Indirizzi a pagina 6

# Tartufo

## PREZIOSO E DALL'AROMA INCONFONDIBILE, NE BASTA POCO PER DARE UN TOCCO DI MAGIA A TANTI PIATTI

**a cura di Paola Mancuso, testo di Mariarosa Schiaffino, ricette di Alessandra Avallone con la collaborazione di Anna Montoldi, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina**

Ogni anno la storia si ripete: i "trifolau", i cercatori di tartufo piemontesi, "cavatori" come si definiscono in altre zone dell'Italia centrale, aspettano con impazienza l'apertura ufficiale della stagione di raccolta. Percorrono i sentieri più nascosti tra le colline guidati dal fiuto di cani addestrati, scavano il terreno a mani nude nella speranza di portare alla luce i pregiati funghi ipogei cresciuti silenziosamente sotto terra. Un rituale che, nonostante la siccità dei mesi estivi e le miti temperature autunnali, si sta celebrando gloriosamente nelle diverse zone dove il tartufo ha trovato il terroir ideale. Dal Piemonte alla Lombardia, dalle Marche alla Toscana, dalla Campania alla Calabria, sono tante le varietà di tartufi, bianchi e neri, considerati tra i migliori del mondo. A cominciare dal quello bianco, caratterizzato dall'odore persistente e gradevolmente piccante al palato. Da aggiungere crudo, a lamelle sottilissime, a tajarin, tagliatelle e spaghetti poco prima di servirli, perfetto per dare un tocco gourmand alle carni, da quelle bianche alla cacciagione, e ineguagliabile sul risotto e sulla fonduta. Per non parlare della piacevolezza nel farlo cadere a pioggia sulle uova al tegamino. Quello nero, invece, è ottimo soprattutto in cottura per valorizzare ripieni, carne o pesce al cartoccio e profumati gratin di verdure invernali.

*> segue a pag. 77*







Piatti con bordo oro e tessuto in lino tinto a mano color ottanio Forme di Farina, lucine di EDG, tessuto in lino con fantasia a rombi Osborne & Little. Indirizzi a pagina 6

Insalata con capesante e tartufo, pag. 82

## TAGLIOLINI CON FONDUTA E TARTUFO

**PER 4 PERSONE**
**500 g di farina 00 + quella per infarinare - 3 uova - 6 tuorli - 150 g di fontina - 1 piccolo tartufo bianco - 1 dl di latte - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**

● **1** Versate nella ciotola dell'impastatrice 500 g di farina setacciata, aggiungete un pizzico di sale, 1 cucchiaio d'olio e mescolate con il gancio a bassa velocità. Aumentate la velocità e aggiungete prima le uova, 1 alla volta, poi i tuorli. Lavorate l'impasto fino a quando risulta liscio e omogeneo, avvolgetelo in pellicola e lasciatelo riposare per almeno 1 ora in frigorifero.
● **2** Stendete la pasta sottile con la sfogliatrice e lasciate asciugare le sfoglie per 15-20 minuti sul piano di lavoro abbondantemente infarinato. Quando saranno asciutte, ma non secche, arrotolatele e tagliatele a listarelle sottili, aiutandovi con un coltello affilatissimo.
● **3** In una piccola casseruola mescolate su fuoco basso con la frusta la farina rimasta e il latte, salate, pepate, quindi unitete la fontina grattugiata e continuate a mescolare fino a quando il formaggio si sarà fuso completamente. Intanto, lessate i tagliolini in abbondante acqua bollente salata, scolateli, trasferiteli in una ciotola e conditeli con la fonduta. Completate con il tartufo a fettine sottilissime.

**MEDIA**
● **Preparazione 1 ora + riposo** ● **Cottura 25 minuti** ● **660 cal/porzione**

In questa pagina: runner in lino di Once Milano, tessuto in lino, piatto fondo e tazza di Forme di Farina, lucine a micro led di EDG. Nella pagina precedente: piatti piani e tessuto in lino di Forme di Farina, tessuto con fantasia a rombi di Osborne e Little, lucine di EDG.
Indirizzi a pagina 6







Tra le tante specie di tartufo nero, il più rinomato è il Tuber melanosporum (Nero pregiato), particolarmente apprezzato dai francesi, che matura da metà novembre a marzo; è una delle eccellenze di Norcia e Spoleto (Umbria). Molto diffuso e disponibile dall'autunno a maggio, lo Scorzone ha profumo leggero e un po' terroso; non raggiunge mai i prezzi del più pregiato melanosporum.

Il Tartufo bianco (Tuber magnatum Pico) è considerato il tartufo per eccellenza. Tra i più pregiati, quelli raccolti nell'area di Alba (Cn) e del basso Piemonte, e quelli nella zona di Acqualagna (PU). È caratterizzato da un aroma molto intenso, con la polpa di color marroncino percorsa da venature bianche nette e molto ramificate.

*> segue da pag. 74*

Il nero è straordinario anche per dare carattere a una fetta di Taleggio scaldata sulla piastra o per trasformare dei semplici crostini di pane. Meno costoso, ma decisamente aromatico, è lo scorzone (Piemontese o Campano), una varietà di tartufo nero dalla scorza un po' dura e verrucosa, ma dal piacevole aroma con note di porcino e nocciola. Nero o bianco che sia, la dose giusta di tartufo per profumare un piatto è di circa 9-10 grammi. Al tatto deve essere sodo e giunto alla giusta maturazione (si riconosce dal disegno ben netto delle venature interne). Dopo l'acquisto va consumato entro una settimana e se non lo utilizzate subito conservatelo in frigorifero, avvolto in più strati di carta da cucina e chiuso in un contenitore ermetico. E chi non può farne a meno tutto l'anno può scegliere tra i tanti prodotti aromatizzati al tartufo che si trovano in commercio: dai formaggi ai salumi, dall'olio alle salse, dal burro alla farina di mais.



## PATÈ DI FAGIANO E TARTUFO BIANCO

**PER 4 PERSONE**
**1/2 fagiano a pezzi - 35 g di tartufo bianco - 25 g di burro - 1 carota - 1 costa di sedano - 1 spicchio d'aglio - 2 foglie di salvia - 5 bacche di ginepro - 1 cucchiaino di semi di finocchio - 2 dl di vino bianco secco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero**

● **1** Pulite la carota e il sedano e tritateli con l'aglio sbucciato e la salvia. Rosolate il fagiano in una casseruola con 3 cucchiai d'olio; quando è dorato, toglietelo dal fuoco e tenetelo da parte. Staccate il fondo di cottura con qualche cucchiaiata di vino bianco e aggiungete il trito preparato, le bacche di ginepro pestate, i semi di finocchio e fate appassire il soffritto.
● **2** Mettete di nuovo la carne nella casseruola con il soffritto, salate, pepate, sfumate con la metà del vino, fatelo evaporare e coprite; lasciate cuocere per 1 ora circa, bagnando di tanto in tanto con il vino rimasto. Quindi, disossate la carne, eliminate la pelle e frullate la polpa con il burro e la metà del tartufo.
● **3** Riempite un coppapasta ovale di 7 cm di lunghezza con il patè ottenuto e fatelo raffreddare per 2 ore in frigorifero. Servitelo con crostini di pane tostato e il tartufo rimasto a lamelle sottili.

**FACILE ● Preparazione 45 minuti + riposo ● Cottura 1 ora e 15 minuti ● 330 cal/porzione**





Lasagnette con cipollotti, porri e tartufo nero, pag. 82

## DUE SALSE SFIZIOSE

Sono ricette semplicissime, ma queste salse versatili, che si conservano a lungo in frigorifero, rendono speciali piatti semplici come scaloppine, patate lesse, purè o cavolfiori e sono perfette spalmate su crostini di pane abbrustolito da servire come aperitivo.

### DI TARTUFO BIANCO

Fate fondere in una casseruola 25 g di burro e rosolatevi 1 spicchio d'aglio sbucciato, 1 rametto di rosmarino e 2-3 foglie di salvia. Unite 1 acciuga dissalata, bagnate con 1 bicchierino di Marsala e lasciate evaporare. Incorporate 1 bicchierino di sugo d'arrosto e 250 ml di panna fresca. Fuori dal fuoco, eliminate le erbe aromatiche e l'aglio e unite 100 g di piccoli tartufi bianchi a fettine o grattugiati.

### DI TARTUFO NERO

Pulite 100 g di tartufo nero con uno spazzolino sotto l'acqua corrente e asciugate con carta da cucina. In una casseruolina scaldate 5 cucchiai d'olio, unite 1 spicchio d'aglio e levatelo appena è dorato; unite il tartufo grattugiato, un pizzico di sale e una macinata di pepe, mescolate e togliete dal fuoco. Trasferite la salsa in un barattolo di vetro a chiusura ermetica, coprendo la superficie con un filo d'olio.

In queste pagine: piatto ovale di Broste Copenhagen (MVH), runner di Once Milano, tovagliolo di Society Limonta, runner ottanio di Forme di Farina, teglia Madame Gioia Home, decorazioni La Rinascente. Indirizzi a pagina 6

# Gratin di cardi al tartufo nero, pag. 82



In queste pagine: tessuti in lino di Forme di Farina, runner in lino color cannella di Once Milano, teglia in ceramica di Madame Gioia Home, decorazione La Rinascente. Indirizzi a pagina 6

## PATATE CON UOVA DI QUAGLIA E TARTUFO BIANCO

**PER 4 PERSONE**
**8 patate novelle - 8 uova di quaglia - 1 piccolo tartufo bianco - burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**

● **1** Lessate le patate con la buccia per 5 minuti, scolatele e sbucciatele. Con l'aiuto di uno scavino, praticate un incavo di dimensioni adatte a contenere l'uovo, nella parte centrale delle patate. Ungetele con poco olio, salatele, disponetele su una placca rivestita di carta da forno e infornate a 180° per 10 minuti.
● **2** Quindi, sgusciate 1 uovo all'interno degli incavi delle patate, condite con sale, pepe e 1 fiocchetto di burro e infornate nuovamente per 2 minuti, in modo che l'albume si rassodi. Servite le patate caldissime, cosparse con il tartufo a lamelle.

**FACILE ● Preparazione 10 minuti ● Cottura 20 minuti ● 290 cal/porzione**





## INSALATA CON CAPESANTE E TARTUFO

**PER 4 PERSONE**
**8 capesante - 250 g di valeriana (o misticanza) - 1 tartufo nero - 1 limone - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero**

● **1** Pulite le capesante conservando solo le noci. Tagliatele a fettine sottili (3 mm circa), disponetele su una placca coperta di carta da forno e conditele con 3 cucchiai di succo di limone, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Lasciate riposare in frigorifero per 10-15 minuti.
● **2** Scolate le fettine di capasanta (conservate il liquido della marinata). Mettete 1 fettina di tartufo su ciascuna fettina e irrorate con 2 cucchiai d'olio.
● **3** Disponete una manciatina di valeriana (o misticanza) al centro di ogni piatto individuale, sistematevi attorno le fettine di capasanta al tartufo e cospargete con qualche cucchiaino della marinata tenuta da parte.

**FACILISSIMA ● Preparazione 15 minuti + riposo ● Cottura 2 minuti ● 110 cal/porzione**



## LASAGNETTE CON CIPOLLOTTI, PORRI E TARTUFO NERO

**PER 4-6 PERSONE**
**320 g di farina 00 - 3 uova - 200 g di pancetta a listarelle - 4 porri - 2 mazzi di cipollotti - 1 tartufo nero - 1 dl di panna fresca - 70 g di burro - 2/3 cucchiaini di crema di tartufo nero - 8 dl di latte - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**

● **1** Raccogliete nella ciotola dell'impastatrice 250 g di farina setacciata, le uova e un pizzico di sale. Lavorate a velocità media fino a ottenere una massa compatta e liscia. Avvolgetela in pellicola e lasciate riposare in frigo per almeno 1 ora. Intanto, tagliate i cipollotti (conservando il verde) e i porri a rondelle, compresa la parte verde più tenera, e saltateli in padella con 2 cucchiai d'olio, sale e pepe; abbassate la fiamma e fate stufare per 10 minuti. Aggiungete la pancetta, rosolatela fino a renderla croccante, quindi unite la panna e cuocete ancora per 5 minuti.
● **2** Preparate la besciamella: fate fondere il burro in una casseruolina, unite la farina rimasta setacciata e una presa di sale, mescolate, unite il latte e fate addensare, mescolando con una spatola; spegnete e incorporate la crema di tartufo. Stendete la sfoglia sottile e tagliatela in rettangoli di dimensioni un po' più piccole di quelle della pirofila (12x24 cm). Lessateli per 2-3 minuti in acqua bollente, scolateli, passateli nell'acqua fredda e fateli asciugare su un telo.
● **3** Stendete un velo di besciamella sul fondo della pirofila, adagiatevi 1 sfoglia, spalmatevi 1 cucchiaiaiata di besciamella e coprite con qualche cucchiaiata di verdure; ripetete gli strati fino a esaurire gli ingredienti (conservate un po' di besciamella), terminando con la pasta. Coprite la pirofila con un foglio di alluminio e infornate a 180° per 30 minuti. Quindi, stendete sulle lasagne la besciamella rimasta, coprite con il verde dei cipollotti tenuto da parte e il tartufo affettati sottili. Fate gratinare in forno per qualche istante.

**MEDIA ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 50 minuti ● 690 cal/porzione**



## GRATIN DI CARDI AL TARTUFO NERO

**PER 4 PERSONE**
**2 cardi - 200 g di gruyère grattugiato - 2 limoni - 1 tartufo nero - 2 cucchiaini di crema di tartufo nero (nei negozi di gastronomia e nei supermercati) - 50 g di burro - 50 g di farina di frumento 00 - 3 dl di latte - 3 dl di brodo vegetale - olio extravergine d'oliva - sale - pepe per il fondo bianco: 2 cucchai di farina - 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva - 1 cucchiaio di succo di limone**

● **1** Pulite i cardi, eliminando i filamenti, tagliateli a pezzi e immergeteli man mano in una ciotola d'acqua acidulata con il succo dei limoni, perché non anneriscano. Preparate il fondo bianco: stemperate la farina in poca acqua fredda, unite 2 cucchiai di olio, 1 di succo di limone e versate il composto in 2 litri d'acqua salata. Appena bolle unite i cardi e cuoceteli per 50 minuti. Poi scolateli, asciugateli con carta da cucina e fateli dorare in padella con 2 cucchiai d'olio.
● **2** Preparate la besciamella: fate fondere il burro in una casseruolina, amalgamate la farina e una presa di sale, poi, mescolando, il latte e il brodo. Unite 100 g di gruyère e fate addensare per 10 minuti. Togliete dal fuoco e incorporate la crema al tartufo.
● **3** Disponete i cardi in una teglia unta d'olio, copriteli con la besciamella, cospargete con il gruyère rimasto e infornate a 180° per 15 minuti. Guarnite con il tartufo a lamelle e servite subito.

**FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 1 ora e 30 minuti ● 410 cal/porzione**

# Un Natale firmato Speck Alto Adige IGP



Ambasciatore di un territorio unico, regala una nota inconfondibile al menù della Festa più attesa dell'anno.

Lo Speck Alto Adige IGP dona ai piatti sia tradizionali che più innovativi, qualcosa di speciale. Questo perché ogni baffa di Speck Alto Adige IGP supera rigidissimi controlli al fine di garantire ai consumatori un gusto equilibrato e un aroma inconfondibile. Il menù per due persone qui proposto prevede ricette di facile esecuzione: un antipasto, un primo e un secondo che daranno alla vostra Festa natalizia un sapore dalle note uniche.



## PATATE RIPIENE DI SPECK

**INGREDIENTI PER 2 PERSONE**
**• 80 g di Speck Alto Adige IGP • 4 patate di media grandezza • 50 g di panna acida • 25 g di cipolle brasate • 5 g di erba cipollina • 1 rametto di timo • 2 foglie di basilico • 2 foglie di prezzemolo • sale e pepe**

**PREPARAZIONE**
Lessare le patate con la buccia in acqua salata. Mantecare la panna acida e nsaporirla con sale e pepe. Aggiungere le erbe aromatiche tagliate finemente. Tagliare le patate a circa un terzo della loro altezza e svuotarle con un cucchiaino. Tagliare lo speck a fettine, unirlo alle cipolle brasate e usare il composto per riempire le patate. Distribuire la panna acida sui piatti, adagiare le patate e guarnire a piacere.
Si abbina a un bianco frizzante o un rosso morbido e delicato.



## ORZOTTO CON SPECK, MELE E FORMAGGIO

**INGREDIENTI PER 2 PERSONE**
**• 150 g di orzo perlato, 500 ml di brodo di carne o vegetale , ½ cipolla, 15 ml di vino bianco, 30 ml di olio d'oliva, 75 g di Speck Alto Adige IGP, 50 g di formaggio Stelvio, ½ mela altoatesina, 10 g di burro**

**PREPARAZIONE**
Tagliare la cipolla a dadini e soffriggerla in olio di oliva. Aggiungere l'orzo perlato, rosolare per qualche minuto, sfumare con il vino, e continuare la cottura aggiungendo il brodo poco alla volta fino a quando l'orzo sarà al dente. Tagliare lo speck a striscioline sottili, rosolarlo e aggiungerlo all'orzo poco prima che sia cotto insieme alla mela rosolata nel burro. Regolare di sale e pepe e aggiungere un po' di erba cipollina. Servire l'orzo con le striscioline di speck e il formaggio grattugiato.
Si abbina a un rosso profumato oppure leggermente frizzante.



## TAGLIATA DI MANZO CON SPECK, RADICCHIO GLASSATO E PATATE AL FORNO

**INGREDIENTI PER 2 PERSONE**
**• 400 g di entrecôte di manzo • 150 g di Speck Alto Adige IGP tagliato a fettine sottili • 1 cespo di radicchio • 150 g di patate • 25 g di burro • olio di semi di arachide • zucchero • sale • pepe • rosmarino**

**PREPARAZIONE**
Sbucciare le patate, tagliarle a bastoncino, condirle con olio di oliva e rosmarino e cuocerle in forno per 40 minuti. Avvolgere la carne tagliata a fette con lo speck, cuocerla in padella con olio girandola su entrambi i lati, lasciandola riposare per 5/10 minuti. Saltare il radicchio in padella con il burro, condire con sale e pepe e cospargere con un po' di zucchero. Cuocere la carne, insieme alle patate, in forno per altri 5 minuti. Servire la tagliata con le patate e il radicchio. Accompagnate con con un rosso corposo.

# Con il tartufo

## DAL PROFUMO INTENSO, IL NOBILE TUBERO NON AMA ACCOMPAGNARSI A VINI TROPPO IMOPORTANTI. MEGLIO BASARSI SULLA STRUTTURA DEI PIATTI E SUL TERRITORIO

**di Sandro Sangiorgi, a cura di Monica Pilotto**

### L'IMPORTANZA DEL BIANCO O NERO

Il tartufo merita il trattamento che vale per tutti quegli ingredienti capaci di dominare le ricette attraverso i loro profumi: bisogna lasciarlo vivere liberamente, senza cercare di inseguirlo e raggiungerlo con vini imponenti, sarebbe un sacrificio vano e dall'esito incerto. Meglio un vino che si dedichi alla struttura del piatto, lasciando intatta l'aromaticità del nobile tubero. Inoltre il suo apporto grasso o proteico alla ricetta è veramente risibile. Oltre al profumo e alla delicata tattilità il tartufo dona sali minerali, per questo facciamo attenzione a non opporvi bottiglie importanti delineate da forti acidità e tannino, sempre che non sia la ricetta stessa a richiederle. Usare il tartufo bianco o nero influenza la scelta del vino da servire perché, sebbene entrambi siano caratterizzati dalla proverbiale nota di gas, il primo ha una spiccata esuberanza odorosa, è più pungente, quasi inebriante, mentre il secondo si esprime in modo graduale e corale, puntando su un raffinato effluvio di terra ed erbe del bosco.



### DALLO STESSO TERRITORIO

Se si osservano le ricette classiche, ci si accorge che è possibile muoversi con accostamenti territoriali. Il tartufo bianco, l'albese, quello reperibile nel Piemonte meridionale e quello di Acqualagna, si trova bene con bianchi come il Gavi e il Pecorino, apprezza la sferzante agilità del Grignolino e del Sangiovese pesarese, la carnale asciuttezza della Freisa e la generosità fragrante della Barbera. Quando ci sono di mezzo selvaggina e cacciagione si può arrivare a servire Barbaresco e Barolo, mentre le ricette d'intonazione alpina sono accolte dalla marmorea bellezza dei vini valdostani. Il tartufo nero umbro e di alcune zone dell'Italia centrale evoca bianchi serrati come il Grechetto o sontuosi come il Verdicchio. Quando c'è di mezzo la carne, è la stoffa del Montepulciano a gratificare la relazione aromatica e gustativa del piatto.

L'uso delle salse tartufate è più influente di quando lo inseriamo crudo: l'elaborata sapidità della crema col bianco ci orienta verso vini liguri come il Vermentino e il Rossese. Alla schiettezza della salsa al nero riserviamo la vibrante emotività del Cesanese di Olevano Romano.




**TORRETTE VIGNES DE ANCETRES**
**Gerbelle Didier, Aymavilles (AO), 0165 902091, 22 €**
È un rosso vivo e setoso, ottenuto da vitigni autoctoni valdostani: il Petit Rouge con il contributo di Cornalin, Fumin e Premetta; la versione di Gerbelle ha la spontaneità per cavarsela sulla cremosa densità dei tagliolini e sulla polpa fine e dal sapore intenso del patè (pag. 76 e 78).

**AMETISTAS GRECHETTO UMBRIA**
**Fattoria Mani di Luna, Torgiano (PG), 333 7579956, 16 €**
Ottenuto da quell'agricoltura biodinamica che ha il potere di generare energie gustative e un senso di benessere, l'Ametistas non teme l'impatto del tartufo nero nella salsa e ne condivide la radicalità; più lineare l'accostamento alla besciamella e alla tenerezza del cardo (pag. 79 e 82).

**VERDICCHIO DI MATELICA GEGÈ D'ANTAN - Az. Agr. Cavalieri, Matelica (MC), 340 2747331, 11 €**
Il termine "d'antan" significa che il procedimento produttivo è ancora più naturale della versione "regolare", come s'intuisce dall'iniziale reticenza odorosa e dal colore appena velato; la sostanza del sapore può permettersi la ricercatezza dell'insalata e l'intonazione dolce delle lasagnette (pag. 82).

**BARBERA DEL MONFERRATO**
**Tenuta Migliavacca, San Giorgio Monferrato (AL), 0142 781761, 12 €**
L'animo fervido della Barbera coesiste con la complessità minerale donata dal luogo vocato; lo sviluppo gustativo dà il tempo alla patata e all'uovo di aprirsi, prima di agire sulla sensazione grassa; è promettente sulle ricette nelle quali è coinvolta la crema di tartufo bianco (pag. 79 e 81).


Dalla bellezza del paesaggio naturale
alla bontà del gusto autentico.
SUISSE
GARANTIE
www.formaggisvizzeri.it

# Timballi di festa



Anello di rigatoni con broccoli, stracchino e mascarpone, pag. 94

FORME TEATRALI E INGREDIENTI D'ECCELLENZA PER SEI CAPOLAVORI DEL GUSTO. CON FORMAGGI, VERDURE, CARNE O PESCE

**a cura di Cristiana Cassé, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Deborah Piana Agostinetti e Ottavia Borella**



Alzata LSA International, piattino Rosenthal, paletta Zara Home, tovaglia Bertozzi da JV Store. Nella pagina a fianco, Piatto Vista Alegre da Corrado Corradi, sottopiatto Funky Table, paletta Mepra, runner Bertozzi da JV Store. Indirizzi a pagina 6

## TORRETTA DI PASTA FILLO CON BIETOLE, VERZA E BITTO

**PER 4 PERSONE**
**200 g di pasta fillo - 160 g di pasta fresca per lasagne - 200 g di bitto - 40 g di parmigiano reggiano grattugiato - 300 g di zucca già pulita - 4 foglie di verza - 1 mazzetto di bietole colorate - 2 cipolle rosse - 3 cucchiai di sesamo - 2 rametti di rosmarino - 40 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe per la besciamella: 30 g di burro - 30 g di farina - 300 ml di latte - sale**

● **1** Scottate la verza e le bietole in acqua bollente salata e sgocciolatele. Staccate i gambi delle bietole e teneteli da parte, tagliate tutte le foglie a pezzettoni. Sbucciate le cipolle, affettatele e fatele appassire in padella con un filo di olio e qualche ciuffetto di rosmarino. Unite la zucca a fettine, salate e cuocete per qualche minuto.
● **2** Preparate la besciamella: fate sciogliere il burro a fuoco dolce, unite la farina mescolando velocemente fino al crearsi di una crema, unite il latte a filo mescolando con una frusta, salate e fate addensare. Scottate la pasta per lasagne in acqua bollente salata, sgocciolatela e adagiatela su carta da forno.
● **3** Spennellate i fogli di pasta fillo da ambo i lati con metà del burro, fuso, e pepateli. Foderate uno stampo alto a cerniera di 18-20 cm diametro con carta da forno bagnata a strizzata, quindi rivestitelo con la pasta fillo lasciando che sbordi abbondantemente.
● **4** Riempite lo stampo alternando le verdure, la pasta per lasagne, il bitto a fettine, la besciamella e il parmigiano. Ripiegate la pasta fillo sul ripieno in modo che rimanga "arruffata", cospargete con i semi di sesamo e infornate a 190° per 20-25 minuti. Lasciate riposare il timballo per 10 minuti prima di toglierlo dallo stampo. Intanto, ripassate in padella i gambi delle biete con il burro rimasto e un pizzico di sale e utilizzateli per guarnire il piatto da portata insieme a qualche ciuffo di rosmarino.

**FACILE** ● **Preparazione 35 minuti** ● **Cottura 40 minuti** ● **990 cal/porzione**



Vassoio dorato Alessi, piatto Driade, posate Sambonet, bicchieri di Lsa International, tovagliolo Marina C. Nella pagina a fianco, piatto Rosenthal, posate Seletti, tovaglia JV Store. Indirizzi a pagina 6

**Cilindro di ziti e ragù all'amarone**, pag. 94



**Fagotto di crespelle con carciofi, mostarda e gamberi al rum**, pag. 94



NUOVA RICETTA
ANTICO MOLINO E PASTIFICIO
1912
IN CAMPOBASSO
la Molisana
• GRANO DECORTICATO A PIETRA •
Mugnai da Quattro Generazioni • Aria Pura di Montagna
Acqua Cristallina di Sorgente • I Migliori Grani Selezionati
PENNE LISCE N°18
• TRAFILATA AL BRONZO •
DA OGGI ANCORA PIÙ BUONA
LAMOLISANA.IT



## LINGOTTI DI BRISÉE AL PEPE CON TORTELLINI E CASTELMAGNO AL TARTUFO

**PER 6 PERSONE**
**450 g di farina - 500 g di tortellini di carne - 150 g di castelmagno - 275 g di burro - 2 uova e 1 tuorlo - 10 g di tartufo nero - 80 ml di latte - un mazzetto di timo - burro e farina per gli stampi e la lavorazione - sale - pepe**
**per la besciamella: 30 g di burro - 30 g di farina - 300 ml di latte - sale**

● **1** Lavorate la farina con 225 g di burro a pezzetti, un pizzico di sale e una generosa macinata di pepe. Quando avrete ottenuto un composto bricioloso, aggiungete le uova e il tuorlo leggermente sbattuti con 2 cucchiai di acqua gelata e impaste il composto finché sarà liscio e omogeneo. Formate una palla, appiattitela un po', avvolgetela con pellicola per alimenti e fatela riposare in frigorifero per 1 ora.
● **2** Imburrate e infarinate internamente 6 coppapasta pentagonali (o circolari) di circa 8 cm di diametro e 5 di altezza. Stendete la pasta con il matterello su un piano infarinato. Con i coppapasta intagliate 6 pentagoni e lasciateli sul fondo degli stampini. Quindi ricavate 6 strisce di 26x5 cm e foderate l'interno dei coppapasta sigillando la pasta nei punti di giuntura; quindi trasferite in frigo.
● **3** Preparate la besciamella come indicato nella ricetta di pag. 87. Grattugiate il castelmagno e fatelo fondere in un pentolino con 25 g di burro e il latte a fuoco basso. Lessate i tortellini in acqua bollente salata, scolateli al dente e conditeli con la fonduta di castelmagno, la besciamella, un po' di timo e metà del tartufo, grattugiato fine. Riempite i gusci di pasta con i tortellini, distribuite sulla superficie il burro rimasto a fiocchetti e infornate a 190° per 25 minuti. Sfilate delicatamente i coppapasta e completate con il tartufo rimasto a lamelle.

**MEDIA ● Preparazione 45 minuti + riposo ● Cottura 35 minuti ● 720 cal/porzione**

Alzata e piattini Paira, portacandele JV Store, runner e tovagliolo Marina C. Indirizzi a pagina 6


BEPPINO OCCELLI®
i sapori dell'eccellenza
2015-16
WORLD CHEESE AWARDS
GOLD
Un piacere da degustare,
anche a Natale
BEPPINO OCCELLI
i sapori dell'eccellenza
Occelli®
al Barolo
DISPONIBILE
NELLA PRATICA VASCHETTA
Il gusto non si può raccontare, assaggiatelo!
www.occelli.it
/Beppino.Occelli
@BeppinoOccelli
beppino_occelli

## CORONE DI LASAGNE ALLO SPECK

Piattini Rosenthal, forchetta Seletti, vassoio Zara Home, tovagliolo Marina C. Indirizzi a pagina 6

**PER 6 PERSONE**
**300 g di farina - 180 g di speck dell'Alto Adige Igp a fette spesse - 250 g di fontina a fettine - 50 g di parmigiano reggiano grattugiato - 3 uova - un mazzetto di prezzemolo - un mazzetto di finocchietto - 30 g di burro - farina per la lavorazione - sale - pepe**
**per la besciamella: 40 g di burro - 40 g di farina - 400 ml di latte - sale**

● **1** Fate una fontana con la farina, disponete al centro le uova leggermente sbattute con una presa di sale e lavorate l'impasto a piene mani fino a renderlo liscio ed elastico. Avvolgetelo con pellicola per alimenti e lasciatelo riposare per mezz'ora. Intanto, preparate la besciamella come indicato nella ricetta di pag. 87. Tirate la pasta con la macchinetta senza infarinarla troppo. Distribuite qualche fogliolina di prezzemolo e ciuffetti di finocchietto sulla metà di ciascuna sfoglia, quindi ripiegate sopra l'altra metà e ripassate le strisce nella macchinetta, in modo da intrappolare le erbe nelle sfoglie.
● **2** Rivestite 6 cocotte di 8 cm diametro con carta da forno bagnata e strizzata. Ricavate dalla pasta 6 grossi quadrati tenendo come lato l'altezza delle sfoglie e intagliate la pasta restante in dischetti di 8 cm di diametro. Scottate quadrati e dischetti in acqua bollente salata per pochi istanti, scolateli su carta da forno senza sovrapporli e lasciateli asciugare leggermente.
● **3** Ricoprite il fondo e le pareti delle cocotte con i quadrati di sfoglia lasciando sbordare le punte verso l'alto. Riempite le corone alternando besciamella, speck a pezzetti, fontina, parmigiano e dischetti di pasta. Pepate ogni strato e fate in modo di terminare con un dischetto di sfoglia in cui le erbe siano ben evidenti e un velo di besciamella. Completate con il burro a fiocchetti e infornate a 190° per 20 minuti.

**ELABORATA** ● **Preparazione 1 ora** ● **Cottura 25 minuti** ● **640 cal/porzione**





### ANELLO DI RIGATONI CON BROCCOLI, STRACCHINO E MASCARPONE

**PER 6 PERSONE**
**500 g di rigatoni - 500 g di cimette di broccolo - 200 g di stracchino - 100 g di parmigiano reggiano grattugiato - 80 g di mascarpone - 1/2 spicchio di aglio - 1 dl di latte - 100 g di burro - un mazzetto di timo - sale - pepe**

● **1** Cuocete al vapore le cimette di broccolo e poi fatele insaporire con metà del burro, sale, pepe e timo in una padella strofinata con l'aglio. Frullatele a crema e poi mescolatele con 100 g di stracchino, il mascarpone e 60 g di parmigiano.
● **2** Lessate i rigatoni in acqua bollente salata. Intanto, imburrate uno stampo a cerniera di 22 cm di diametro e fate aderire al fondo un disco di carta da forno tagliato in misura. Coprite allo stesso modo il bordo interno con una striscia di carta lunga 70 cm e alta come lo stampo. Scolate i rigatoni al dente, raffreddateli sotto l'acqua corrente, sgocciolateli bene e allargateli su una placca.
● **3** Trasferite il composto di broccoli in una tasca da pasticciere con punta liscia da 1 cm e farcite i rigatoni, sistemandoli via via nello stampo, in piedi, l'uno accanto all'altro partendo dal bordo. Al centro dello stampo sistemate un coppapasta 7-8 cm di diametro (imburrato esternamente e coperto con una striscia di carta), in modo che i rigatoni prendano la forma di una ciambella e siano ben compatti.
● **4** Lavorate a crema lo stracchino rimasto con il latte e versatelo sui rigatoni. Completate con il parmigiano rimasto e il burro restante a fiocchetti e infornate a 190° per 20 minuti: passate alla modalità grill negli ultimi istanti.

**MEDIA**
● **Preparazione 40 minuti**
● **Cottura 40 minuti** ● **600 cal/porzione**



### FAGOTTO DI CRESPELLE CON CARCIOFI, MOSTARDA E GAMBERI AL RUM

**PER 4 PERSONE**
**400 g di code di gambero - 8 carciofi - 400 ml di latte - 1 frutto a piacere di mostarda cremonese - 2 uova - 75 g di farina - 2 cucchiai di rum - 1 spicchio di aglio - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 mazzetto di dragoncello - 60 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe per la besciamella: 40 g di burro - 40 g di farina - 400 ml di latte - sale**

● **1** Preparate una pastella frullando il latte con le uova, la farina, un pizzico di sale e metà del burro, fuso; lasciate riposare per mezz'ora. Intanto, preparate la besciamella come indicato nella ricetta di pag. 87.
● **2** Intanto, sgusciate le code di gambero, conditele con un filo di olio e il rum e mettetele in frigo. Private i carciofi di gambi, foglie esterne più dure e fieno interno. Tagliateli a spicchietti e stufateli per 15 minuti con un filo di olio e l'aglio schiacciato. Salate, pepate e bagnate con acqua calda se necessario. Eliminate l'aglio e unite un po' di prezzemolo e dragoncello tritati.
● **3** Scaldate una padella antiaderente di 20 cm di diametro, ungetela con pochissimo burro, versatevi un mestolino di pastella e cuocete la crespella 1 minuto per lato. Realizzate allo stesso modo altre crespelle fino a terminare la pastella.
● **4** Rivestite uno stampo quadrato di 20 cm di lato con carta da forno bagnata e strizzata, coprite il fondo e le pareti con 4 crespelle, lasciando che debordino dallo stampo. Riempite alternando besciamella, carciofi, gamberi, mostarda tritata fine e crespelle. Ripiegate le eccedenze sul ripieno, completate con il burro rimasto a fiocchetti e cuocete in forno caldo a 200° per 20-25 minuti.

**MEDIA**
● **Preparazione 40 minuti**
● **Cottura 50 minuti** ● **750 cal/porzione**



### CILINDRO DI ZITI E RAGÙ ALL'AMARONE

**PER 4 PERSONE**
**400 g di ziti - 600 g di reale di manzo - 30 g di pecorino grattugiato - 40 g di parmigiano grattugiato - 1 cipolla - 1 costa di sedano - 1 carota - 2 chiodi di garofano - 2 foglie di alloro - 1 bottiglia di Amarone - 300 ml di brodo - 40 g di burro - un mazzetto di timo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe per la besciamella: 30 g di burro - 30 g di farina - 300 ml di latte - sale**

● **1** Pulite le verdure, lavatele e tagliatele a pezzi. Raccoglietele in una terrina con la carne, il vino, l'alloro e i chiodi di garofano e fate marinare in frigo per 2 ore. Preparate la besciamella come indicato nella ricetta di pag. 87.
● **2** Sgocciolate la carne, versate metà del vino in una pentola e fatelo restringere per qualche minuto. Rosolate il reale in una casseruola con un filo di olio, pepate, unite le verdure della marinata, la riduzione di vino e il brodo e cuocete a fiamma dolcissima per 2 ore girando la carne di tanto in tanto. Regolate di sale se necessario. Lasciate intiepidire.
● **3** Tagliate a fette la carne e tritatela grossolanamente al coltello insieme alle verdure: mantenete il composto umido aggiungendo un po' del suo fondo di cottura.
● **4** Lessate gli ziti in abbondante acqua bollente salata, scolateli e conditeli con il ragù di reale. Imburrate uno stampo alto a cerniera di 18 cm di diametro, foderatelo con carta da forno e imburrate anch'essa. Cospargete con un po' di parmigiano e riempite alternando ziti, besciamella, parmigiano rimasto, pecorino e timo. Infornate a 200° per 30 minuti e lasciate riposare 10 minuti il timballo prima di toglierlo dallo stampo.

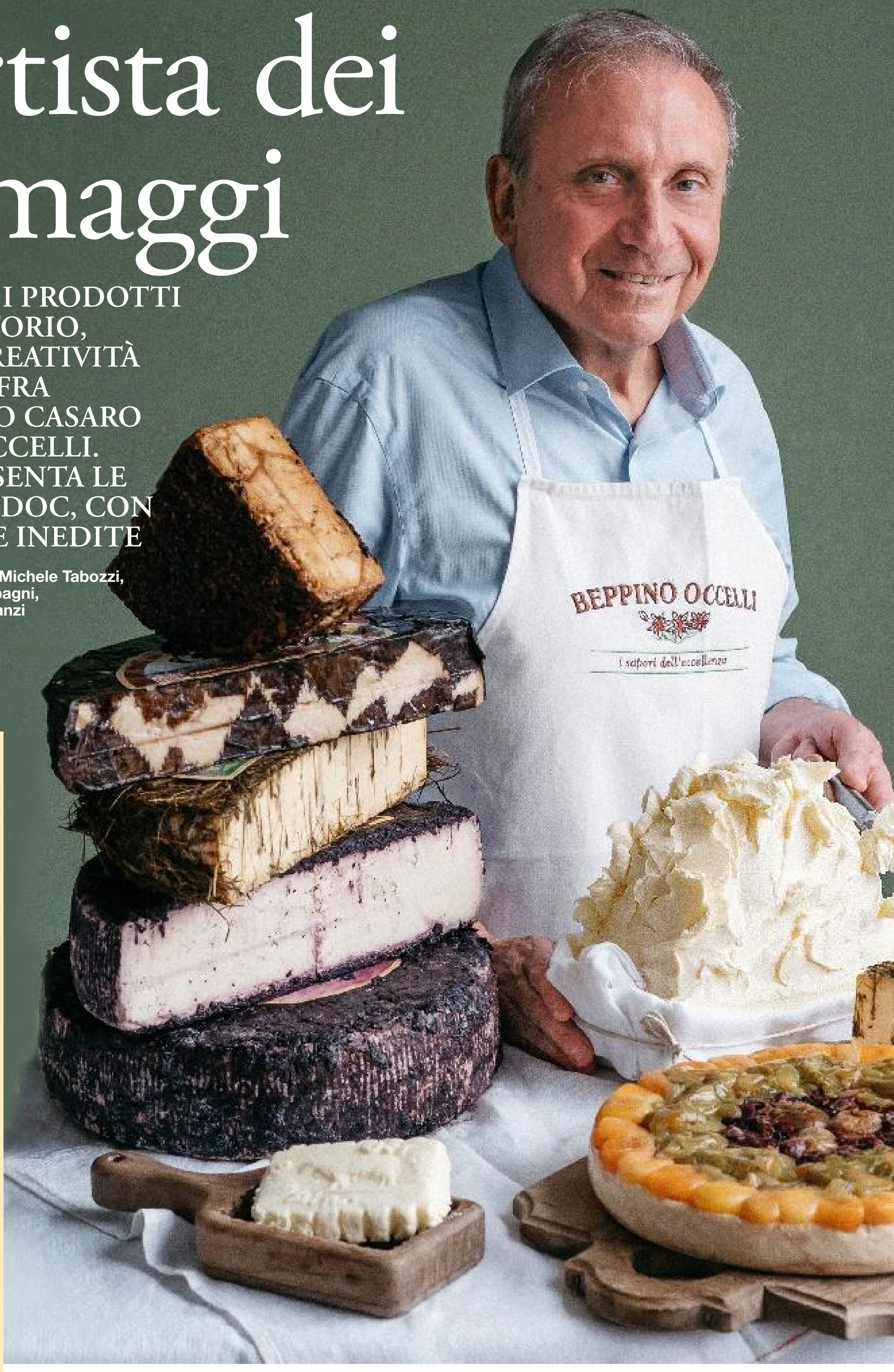
**FACILE**
● **Prep. 30 minuti + riposo**
● **Cottura 2 ore e 1/2** ● **1000 cal/porz.**


13.000 Soci Viticoltori,
37.000 ettari di vigneti e 50 enologi.
Tutto questo è Caviro.
ARMANDO TESTA
Bevi responsabilmente, in modo moderato e consapevole
TAVERNELLO
VINO ROSSO
Il buon vino della tradizione italiana

# L'artista dei formaggi

## AMORE PER I PRODOTTI DEL TERRITORIO, SAPERE E CREATIVITÀ SONO LA CIFRA DEL MASTRO CASARO BEPPINO OCCELLI. CHE CI PRESENTA LE SUE FORME DOC, CON AFFINATURE INEDITE

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi,
ricette di Claudia Compagni,
in cucina Elena Tettamanzi




**LUNGA CARRIERA**
Per Occelli, tutto è cominciato nel 1975 quando, giovanissimo, ha deciso di imparare la tecnica produttiva del burro per realizzare un prodotto di qualità, diverso da quelli presenti sul mercato. Dal burro Beppino è passato ai formaggi, specialità uniche create nel caseificio di Farigliano in Langa e stagionate in montagna nelle cantine di affinatura. Prodotti d'eccellenza, freschi, stagionati e affinati, sono vincitori di vari premi. Si acquistano nei supermercati gourmand e nelle botteghe tradizionali. Info: occelli.it

Una “Via lattea” si snoda dalle Langhe fino al piccolo paese di Valcasotto, nel cuneese. Ma non è fatta di stelle: i protagonisti sono il latte, il burro e i formaggi del mastro casaro Beppino Occelli, e il loro percorso costruito in oltre quarant’anni di lavoro. Dai pascoli tra i 600 e i 1500 metri ai piedi delle Alpi Marittime, ricchi di fiori ed essenze profumate, al caseificio in Langa, fino alla stagionatura nelle cantine di Valcasotto, tutto il processo di produzione dei formaggi si svolge in quel territorio cuneese a cui Beppino è profondamente legato. Tanto da far rinascere come “Borgo dei formaggi” il piccolo abitato di Valcasotto, con bottega, ristorante, locanda, mulino napoleonico recuperato e funzionante, aule per lezioni universitarie; oltre, naturalmente, al tesoro più prezioso: le cantine. Perfette, come temperatura e umidità, per la stagionatura dei formaggi, la coltivazione di muffe nobili, l’affinatura delle forme più pregiate in ambienti più piccoli. Tutte, girate e massaggiate a mano dai mastri stagionatori, riposano su stagere in legno, di essenze diverse di alberi da frutto, che le arricchiscono con aromi e sapori speciali. Alla cura delle materie prime si aggiunge la creatività di Beppino, che ha ideato alcune chicche speciali, molto apprezzate anche all’estero: sei formaggi con affinature ricercate, dal fieno maggengo alle foglie di castagno, dal Barolo al malto d’orzo e whisky, fino alla grappa di Moscato (vedi le nostre ricette). Fra i suoi prodotti, un posto di rilievo lo occupa da sempre il burro, da centrifuga come i migliori e non da affioramento. Profumatissimo quello estivo, più bianco in inverno, quando le mucche si nutrono di fieno e non di erba fresca. Ma sempre dolce e delicato, irresistibile.



**OCCELLI CON FRUTTA E GRAPPA DI MOSCATO**
La forma rotonda qui a fianco è un formaggio affinato con frutta e grappa di Moscato che si serve anche come dessert. Ideato da Occelli per i 150 anni dell’Unità d’Italia, riunisce ingredienti da tutta la penisola.



**OCCELLI AL MALTO D’ORZO E WHISKY**
Di latte misto vaccino e ovino, è stagionato molto a lungo e affinato con orzo maltato e whisky. I granelli d’orzo ne rivestono la crosta. Ha profumo intenso e gusto deciso e variegato.





1



2

## PERE AL WHISKY CON CARAMELLO CROCCANTE E OCCELLI AL MALTO D’ORZO

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
**4 pere Martine - 50 g di zucchero di canna - alloro - 1/2 dl di whisky - 1 limone - 50 g di zucchero semolato - Occelli al malto d’orzo e whisky**

● **1** Sbucciate le pere con un pelapatate lasciando attaccato il picciolo e bagnatele con il succo del limone. Versate 3 dl di acqua in una casseruola, aggiungete lo zucchero di canna e la foglia di alloro e portate a ebollizione. Unite le pere e cuocetele su fiamma vivace per 10 minuti o fino a quando risultano morbide ma ancora compatte. Versate il whisky, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare le pere nel loro sciroppo. Scolatele quando sono fredde e disponetele in 4 piattini.
● **2** Mettete lo zucchero semolato in una casseruola con 1 cucchiaio di acqua e cuocetelo fino alla formazione di un caramello ambrato. Versatene 4 cucchiai su un foglio di carta da forno formando 4 spirali irregolari e, quando il caramello si è quasi rappreso, appoggiatele sulle pere infilandole nei piccioli. Quando il caramello si è del tutto solidificato, servite ogni frutto con un pezzetto di Occelli al malto d’orzo e whisky.

## INSALATA INVERNALE CON UVETTA E OCCELLI AL BAROLO

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
**100 g di Occelli al Barolo - 200 g di sedano rapa - 1 carota viola - 200 g di zucca Delica - 1 arancia - 30 g di uvetta - 1/2 limone - olio extravergine d'oliva - sale**

● **1** Fate ammorbidire l'uvetta in una ciotola d'acqua. Eliminate semi e scorza della zucca, tagliate la polpa con un pelapatate a fettine sottili e fatele marinare per 20 minuti in una terrina con il succo dell'arancia filtrato. Pelate il sedano rapa e lavatelo, tagliate anche questo a fette sottili e riducetele poi a nastri. Man mano che sono pronti metteteli a bagno in acqua freddissima con il succo del limone.
● **2** Pelate la carota, tagliatela a metà nel senso della lunghezza e poi a nastri sottili. Scolate la zucca e il sedano rapa e asciugateli, riunite le verdure in una terrina, conditele con una presa di sale e 2 cucchiai di olio, mescolate e suddividetele in 4 piattini. Aggiungete l'uvetta scolata e strizzata e completate con il formaggio tagliato a scagliette.





1



2



**OCCELLI AL BAROLO**
Di latte vaccino, è stagionato oltre 6 mesi e affinato in vinacce di Langa e vino Barolo Docg. Di sapore dolce, di vino, è un formaggio da meditazione, abbinato a un pregiato vino rosso. Nella nostra ricetta nobilita un'insalata chic, per aprire un pranzo importante.



**OCCELLI IN FOGLIE DI CASTAGNO**
È un formaggio misto con latte di vacca e pecora, a pasta dura. Stagionato 18 mesi, è poi affinato nelle foglie di castagno. Ha sapore marcato con note di sottobosco e umami, leggermente amarognolo.



1



2



## SFOGLIETTE AI SEMI CON OCCELLI IN FOGLIE DI CASTAGNO

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
**200 g di farina 00 - 10 g di zucchero - un pizzico di lievito per torte salate - 50 g di burro - 1,2 dl di latte - 2 cucchiai di semi misti di sesamo bianco e nero, lino e finocchio - miele di castagno - sale - Occelli in foglie di castagno**

● **1** Riunite nel mixer la farina con il lievito setacciato, lo zucchero e il burro freddo a dadini e frullate fino a ottenere un impasto a piccole briciole. Con l'apparecchio in movimento unite una presa di sale, versate il latte e frullate fino a ottenere una palla di pasta. Avvolgetela in un foglio di pellicola e fatela riposare per un'ora in freezer.
● **2** Stendete l'impasto in una sfoglia di 2 mm di spessore, trasferitela su una teglia rivestita con carta da forno e cospargetela con i semi misti, pressando leggermente con i palmi delle mani per farli aderire. Cuocete in forno preriscaldato a 200° per 15 minuti e lasciate raffreddare la sfoglia; spezzettatela e servitela con il formaggio a fettine accompagnate da miele di castagno.

**NEL FIENO MAGGENGO**
Viene stagionato alcuni mesi e poi avvolto nel fieno primaverile di montagna (maggengo). La pasta è dura e compatta e il sapore equilibrato, con profumi e aromi di fieno ed erbe alpine.











## CUBOTTI DI MELE E RIBES CON OCCELLI NEL FIENO MAGGENGO

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
**500 g di mele Golden - 250 g di ribes + quello per il decoro - zucchero semolato - un'arancia non trattata - 2 cm di cannella in stecca - zucchero di canna a piacere per il decoro - Occelli nel fieno maggengo**

● **1** Lavate e asciugate le mele, eliminate il picciolo e il torsolo e tagliatele a pezzi. Trasferitele in una casseruola con il ribes sgranato con i rebbi di una forchetta, la scorza dell'arancia grattugiata e il suo succo, la cannella e 3 dl di acqua; portate a ebollizione e cuocete su fiamma bassa per circa 30 minuti.
● **2** Passate la frutta con un passaverdura montato con il disco a fori piccoli e poi attraverso un setaccio. Pesate la purea ottenuta e mescolatela con 120 g di zucchero ogni 250 g. Cuocete il composto in una casseruola dal fondo spesso, continuando a mescolare, fino a quando è sodo.
● **3** Versate la preparazione in una teglia allo spessore di circa 2 cm e lasciatela raffreddare. Tagliatela a cubetti e decorateli con chicchi di ribes e, se vi piace, con zucchero di canna. Servite i cubotti con pezzetti di Occelli nel fieno maggengo.



**BURRO AL TOP**
Pluripremiato, il burro Occelli, che qui Beppino sta mantecando, è fatto da panna italiana di centrifuga. Sui panetti sono presenti in rilievo i simboli della montagna che, oggi come allora, sono eseguiti a mano evocando le più genuine tradizioni casearie.





## BOCCONCINI DI CASTAGNE CON BURRO, FIOCCHI DI SALE E GERMOGLI

Setacciate e mescolate in una terrina 150 g di farina di frumento tipo 0 e 100 g di farina di castagne, unite 5 g di lievito di birra sbriciolato, 1 cucchiaino scarso di miele di castagno e 1 dl abbondante di acqua tiepida e impastate. Aggiungete una presa di sale e continuate a lavorare l'impasto sulla spianatoia per 5-6 minuti. Trasferitelo in una terrina, incidetelo a croce e fatelo lievitare coperto in luogo tiepido per 2 ore. Sgonfiatelo leggermente, dividetelo in panetti di 30 g l'uno e formate tante palline. Disponetele su una teglia rivestita con carta da forno, incidetele sulla superficie con qualche taglietto di forbice, copritele a campana e fatele lievitare per 30 minuti. Infornate i panini a 200° per circa 20 minuti. Quando sono freddi, tagliate via la calotta superiore, spalmateli con burro Occelli e completate con germogli misti e fiocchi di sale di Cipro.

## TARTINE CON POMODORINI SEMISECCHI, BURRO E PROSCIUTTO SERRANO

Impastate in una terrina 350 g di farina 0, passata in forno a 150° per pochi minuti, con 1 cucchiaino di zucchero, 8 g di lievito di birra fresco sbriciolato e 3 dl di acqua tiepida. Unite una presa di sale e 80 g di pomodorini semiseccchi spezzettati, impastate ancora per qualche minuto e trasferite in uno stampo da plum cake di 7x20 cm rivestito con carta da forno. Coprite con un canovaccio umido e fate lievitare per 35 minuti. Infornate il pane a 200° per 30 minuti e fate raffreddare. Affettatelo, spalmatelo con burro Occelli e completate con fettine di prosciutto Serrano e pomodorini.


Marco
Claudia
Matteo
Nicola
Cristina
Emma
Luca
TUTTE LE FORME
DELLA PASTA.
COMPRESA LA TUA.
Francesco
Elisa
Dalla Costa
il cuore della pasta italiana
dallacostalimentare.com

**IL PRANZO DELLA DOMENICA**
SI COLORA INTENSAMENTE DI MARE.
AL COOKING SHOW DI CANALE 5
PROTAGONISTE LE SEPPIE CON
LA FRESCHEZZA GARANTITA
PAM PANORAMA.

# Nero di festa





Domenica è sempre domenica! E se vogliamo marcare la differenza con gli altri giorni della settimana, un pranzo “a regola d’arte” non può mancare. Ce lo ricorda anche il seguitissimo Cooking Show Il Pranzo della Domenica in onda la domenica alle 10,00 su Canale 5, giunto alla sua terza edizione. La brava Eleonoire Casalegno è quest’anno affiancata dallo chef pluristellato Davide Scabin, uno dei più talentuosi interpreti della cucina di ricerca. I concorrenti sono chiamati a preparare un pranzo speciale di tre portate incontrando di volta in volta critiche e correzioni da parte degli chef docenti all’Alma, la rinomata Scuola Internazionale di Cucina Italiana di Colorno (PR). Un confronto arricchente che aprirà al vincitore del talent le stesse porte di Alma. La ricetta qui presentata è ispirata ad uno dei piatti de Il Pranzo della Domenica e si avvale di ingredienti di primissima qualità in vendita nei negozi Pam Panorama. Qui qualità e freschezza sono assicurati da una scelta accurata dei prodotti stagionali, a cominciare dal pesce, dagli ortaggi fino alla carne e ai latticini. Allo stesso tempo grande è l’attenzione per la convenienza, perché da sempre Pam Panorama crede che la massima qualità debba essere a disposizione di tutti, tutti i giorni e non solo la domenica.

## TORTELLONI AL NERO DI SEPPIA

### Un primo spettacolare che si può preparare facilmente a casa.

**INGREDIENTI**

**• 300 gr di farina di avena • 3 uova Bio Pam Panorama • 2 seppie con il loro nero • 2 spicchi di aglio DOP di Voghiera i Tesori Pam Panorama • 100 gr di pangrattato Pam Panorama • 1 scalogno • 8 pomodori ciliegino Bio Pam Panorama • 1 foglia di alloro • mezzo litro di brodo vegetale • Mezzo litro di passata di pomodoro Bio Pam Panorama • basilico, maggiorana, prezzemolo • mezzo bicchiere di vino bianco • olio extra vergine d’oliva 100% italiano da olive taggiasche i Tesori Pam Panorama • sale e pepe q.b.**

**PREPARAZIONE**

Impastate la farina con il nero di seppia, le uova e due cucchiai d’olio, fino a rendere l’impasto omogeneo. Lasciatelo riposare per 20 minuti coprendolo con la pellicola. Nel frattempo preparate il ripieno rosolando nella pentola a pressione lo scalogno affettato, 1 spicchio d’aglio intero con la foglia di alloro; aggiungete le seppie tagliate fini. Soffriggete per qualche minuto e sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco. Aggiungete sale, pepe, il prezzemolo finemente tritato e qualche mestolo di brodo. Chiudete la pentola a pressione e cuocete per circa 10 minuti. Preparate la salsa, facendo soffriggere 1 spicchio d’aglio, la passata di pomodoro, sale e pepe, gli aromi e lasciate cuocere per 10 minuti. Aprite la pentola a pressione e aggiungete qualche cucchiaio di pangrattato, aggiustando con sale e pepe. Fate i tortelloni tirando la pasta in modo da renderla molto sottile e riempiendoli con le seppie. Dopo qualche minuto di cottura scolate i tortelloni e serviteli, versando alla base del piatto la salsa al pomodoro. Decorate con qualche foglia di prezzemolo, basilico, maggiorana e i pomodori a spicchi.



## DA PAM PANORAMA LA PASSIONE PER IL MARE È DI CASA

Cura, esperienza, e passione: è così che scegliamo i nostri prodotti freschi, a cominciare dal pesce. Noi di Pam Panorama abbiamo scelto la qualità, portando tutti i giorni nei nostri negozi il pesce pescato nei mari che circondano la Penisola. In questo modo assicuriamo ai nostri consumatori tutta la freschezza, la qualità e i sapori del Mediterraneo!

Pam - PANORAMA
LA VITA SPESA AL MEGLIO

Trova il tuo punto vendita Pam Panorama su **www.pampanorama.it**



# Arrosti con la frutta secca

## ALBICOCCHE, AGRUMI, PRUGNE, DATTERI... DELIZIE PERFETTE PER CONTORNI E RIPIENI DEI PIATTI FORTI DI FESTA

**a cura di A. Gnocchi, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Deborah Piana Agostinetti e Ottavia Borella**



## Filetto di manzo al mirto e Cognac, con datteri e albicocche essiccate

pag. 112

Americane in tessuto C&C MIlano, piatto Broste Copenhagen, mestolo Alessi, fondo in legno Alpi, piattino Ilaria I. Indirizzi a pagina 6



## Arrosto di vitello con prugne farcite alle noci e prosciutto

pag. 112

Vassoio Alessi, piatti Broste Copenhagen, portacandela Serax, stella Corrado Corradi, tovagliolo Marina C. A destra, Fondo in legno Alpi, piatto Serax, runner Once Milano, tovaglioli Society, candela a forma di alce Zara Home, fondo realizzato con tecnica Osmos Wilson & Morris. Indirizzi a pagina 6

## CARRÉ AFFUMICATO DI MAIALE CON RADICCHIO E FICHI SECCHI AL PORTO

**PER 10 PERSONE**
**2 kg di carré affumicato di maiale - 5 cespi di radicchio tardivo - 10 fichi secchi - 1 bicchiere di Porto - 2 foglie di alloro - 4 rametti di rosmarino - 1 cipolla - 1 costola piccola di sedano - 2 dl di brodo di carne - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani**

**1** Spennellate il carré con poco olio, unite il rosmarino, avvolgetelo in un foglio di alluminio, trasferitelo in una teglia, quindi infornatelo a 180° per 30 minuti.
**2** Nel frattempo, in un pentolino, fate intiepidire il Porto con le foglie di alloro e 2 grani di pepe pestati; poi togliete dal fuoco e ammollatevi i fichi tagliati a metà per 20 minuti. Lavate il sedano, privatelo dei filamenti e tritatelo con la cipolla sbucciata; trasferite il trito in una padella e fatelo soffriggere con un filo d'olio e un pizzico di sale. Private i cespi di radicchio del torsolo e lavateli.
**3** Sfornate la carne, eliminate il foglio di alluminio, rimettetela nella teglia e unite il soffritto, i fichi con il liquido di ammollo e i cespi di radicchio. Bagnate bene il carré con il fondo e cuocete in forno per 25 minuti, girando il radicchio un paio di volte e bagnando ogni tanto l'arrosto con poco brodo. Sfornate e servite.

**FACILE** • **Preparazione 30 minuti** • **Cottura 55 minuti** • **590 cal/porzione**





Il gusto del Biologico
CON ETICHETTE NARRANTI
DAL 1978
PIÙ DI MILLE AGRICOLTORI BIOLOGICI IN ITALIA E NEL MONDO
100% BIOLOGICO
LE NOSTRE MATERIE PRIME
alce nero
FROLLINI AL CACAO
FROLLINI DI FARRO
PENNE RIGATE FARRO
PASSATA
CAFFÈ DI MONTAGNA MOKA
CIOCCOLATO
SPAGHETTONI
SENATORE CAPPELLI
SPAGHETTI INTEGRALI GRANO DURO
PERA ITALIANA
RISO INTEGRALE
Abbiamo scelto
l’agricoltura biologica
dal 1978
Scopri tutti i prodotti su
alcenero.com



Fondo in legno Alpi, tessuto C&C Milano, tovagliolo Once Milano, piatto Hermes, posate Le Stanze della Memoria. Indirizzi a pagina 6

## Anatra arrosto con carciofi e agrumi disidratati

pag. 112

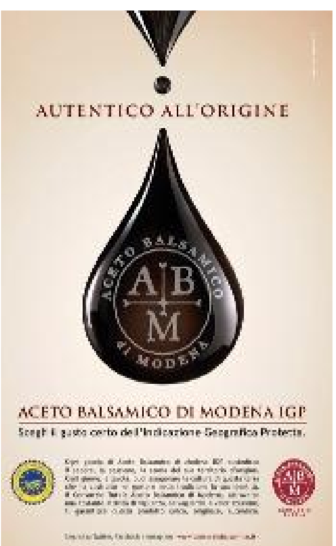


# Il cervo in Balsamico

UN PIATTO RAFFINATO DOVE LA SELVAGGINA SI ARMONIZZA ALL'ACIDULO DEI FRUTTI DI BOSCO E ALL'ELEGANTE AROMA DELL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP INVECCHIATO.

## Scegli il gusto originale

Storia, tradizione, legame con il territorio e passione sono gli ingredienti che donano ad ogni prodotto la propria unicità. Per questo esiste il Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena che, con la sua costante attività, custodisce, salvaguarda, valorizza e promuove questa eccellenza dalla storia millenaria, da sempre legato al territorio di produzione: le province di Modena e Reggio Emilia. Un prodotto tutelato, un'Indicazione Geografica Protetta, garanzia di autenticità e di sicurezza per il consumatore: al momento dell'acquisto è il marchio IGP a distinguerlo dalle numerose contraffazioni ancora oggi esistenti. Ottimo su pesci, carni bollite, insalate di verdure crude e cotte e persino su frutta e dolci. Il suo sapore agrodolce si armonizza in innumerevoli preparazioni, dai piatti quotidiani a quelli più sofisticati, dagli accostamenti tradizionali a quelli più inconsueti. Ma sarà sicuramente la vostra creatività a trovare gli abbinamenti più sorprendenti con l'Aceto Balsamico di Modena IGP.




## FILETTO DI CERVO CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO E ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Ricetta di Lauryana Vladi

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**• 600 g di filetto di cervo, 200 g di frutti di bosco • 150 g di fondo di cervo • 70 g di Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato • 50 g di burro • 5 g di sale • mezzo spicchio d'aglio • pepe q.b. • un rametto di rosmarino • 50 cl di Vodka.**

**1.** Fondere nella padella a fuoco vivo il burro con il rosmarino fino a farlo diventare spumeggiante. Aggiungere i filetti e farli scottare leggermente da entrambe le parti, togliere il rosmarino e l'aglio e fiammeggiare con la vodka. Disporre i filetti in modo piacevole nel piatto. **2.** In un pentolino aggiungere i frutti di bosco, il fondo di cervo e sfumare con l'Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato. Far restringere la salsa e aggiungere infine sale e pepe. Versare la salsa sui filetti e decorare con un rametto di ribes e un ciuffetto di menta.

CONSORZIO TUTELA

Programma di Sviluppo Rurale dell'Emilia-Romagna 2014-2020

L'Europa investe nelle zone rurali

Autorità di gestione: Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca Regione Emilia Romagna.
Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena.



## ROTOLO DI TACCHINO CON FRUTTA SECCA, MASCARPONE E PISTACCHI

**PER 8 PERSONE**
**1,2 kg di fesa di tacchino tagliata in un'unica fetta larga - 50 g di uvetta - 50 g di ananas disidratato - 4 datteri disidratati denocciolati - 4 albicocche disidratate denocciolate - 125 g di pancetta tesa - 200 g di mascarpone - 4 fette di pane in cassetta - 2 scalogni - 1 rametto di rosmarino - 1 mazzetto di timo - 1 spicchio di aglio - 1 bicchiere di vino bianco secco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani**

● **1** Ammollate l'uvetta e l'altra frutta disidratata in acqua tiepida per 15 minuti. Intanto, private il pane della crosta e tritatelo nel mixer con una manciatina di foglioline di timo; sbucciate gli scalogni, tritateli e soffriggeteli in una padella per qualche minuto con il rosmarino e un pizzico di sale. Sgocciolate la frutta e tritatela grossolanamente.
● **2** In una ciotola, mescolate il mascarpone con il trito di pane, la frutta e il soffritto (eliminate il rosmarino); regolate di sale e profumate con una macinata di pepe. Allargate bene la fesa di tacchino, quindi salatela e distribuitevi il composto preparato, schiacciandolo su tutta la superficie. Arrotolate la carne, avvolgetela con la pancetta e legatela con qualche giro di spago da cucina.
● **3** Sistemate il rotolo su una teglia coperta con carta da forno, irroratelo con un filo d'olio e cuocetelo nel forno a 170° per 1 ora. A metà cottura bagnate con il vino portato a bollore con lo spicchio di aglio e 2 grani di pepe pestati. Sfornate, il rotolo, lasciatelo riposare per 10 minuti e servite, se vi piace, con insalata verde.

**MEDIA ● Preparazione 40 minuti ● Cottura 1 ora ● 510 cal/porzione**

Fondo in legno Alpi, americane in tessuto C&C Milano, tovagliolo Society, piatto Laboratorio Paravicini, sottopiatto L'Abitare. Indirizzi a pagina 6



## FILETTO DI MANZO AL MIRTO E COGNAC CON DATTERI E ALBICOCCHE ESSICCATE

**PER 8 PERSONE**
**1,5 kg di filetto di manzo - 4 rametti di mirto - 1 cucchiaino di bacche di ginepro - 2 scalogni - 200 g di panna acida - 1 bicchierino di Cognac - 8 albicocche secche - 8 datteri - 1 dl di brodo di carne - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**

● **1** Sbucciate e tritate gli scalogni, uniteli in una terrina al Cognac, 4 cucchiai d'olio, le bacche di ginepro pestate, una macinata di pepe e le foglioline di 2 rametti di mirto. Mettete il filetto nella terrina, giratelo un paio di volte, coprite con la pellicola e fate insaporire per 30 minuti. Fate ammollare le albicocche e i datteri in acqua tiepida per almeno 10 minuti.
● **2** Togliete la carne dalla marinata (tenendo da parte quest'ultima) e rosolatela in un tegame da forno con un filo d'olio; salate, unite la marinata riscaldata a parte, le albicocche e i datteri scolati con i rametti di mirto rimasti. Salate e cuocete in forno a 180° per circa 35-40 minuti, girando la carne di tanto in tanto e bagnandola con il fondo di cottura e il brodo.
● **3** Togliete il tegame dal forno, prelevate la carne, avvolgetela in un foglio di alluminio e lasciatela riposare per circa 10 minuti; nel frattempo, unite la panna acida al fondo di cottura e mescolate molto bene; regolate di sale, pepate e diluite, se serve, con poca acqua calda in modo da ottenere una salsa cremosa. Servite la carne a fette sottili accompagnandola con la salsa appena preparata.

**FACILE ● Prep. 30 minuti + riposo ● Cottura 40 minuti ● 430 cal/porzione**



## ARROSTO DI VITELLO CON PRUGNE FARCITE ALLE NOCI E PROSCIUTTO

**PER 6 PERSONE**
**1,2 kg di girello di vitello - 100 g di prosciutto crudo - 20 prugne essiccate denocciolate - 80 g di gherigli di noci - 1/2 spicchio d'aglio - 1 mazzetto di prezzemolo - 4 clementine - 2 mestoli di brodo di carne - 2 rametti di rosmarino - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**

● **1** Tritate nel mixer i gherigli di noci con il prosciutto, una manciatina di foglie di prezzemolo e l'aglio. Tagliate a metà le prugne, senza separare completamente le due parti e farcitele con una pallina di composto di prosciutto e noci, poi ridate loro la forma originale. Spremete le clementine e tenete da parte il succo.
● **2** Incidete il girello per il lungo con un taglio profondo, salate e pepate l'interno e farcitelo con metà delle prugne. Richiudete la carne e legatela con spago da cucina. In un tegame, scaldate un filo d'olio e rosolatevi il rotolo per circa 10 minuti, girandolo in modo prenda un colore dorato; salate, poi bagnate con il succo delle clementine e 1 mestolo di brodo.
● **3** Coprite con un foglio di alluminio e cuocete in forno per 30 minuti a 180°, rigirando la carne un paio di volte ed aggiungendo, se necessario, il brodo rimasto. Chiudete le prugne rimaste infilzandole con ciuffetti di rosmarino e unitele all'arrosto; eliminate il foglio di alluminio e cuocete per altri 10 minuti. Sfornate, affettate l'arrosto e servitelo con le prugne farcite e il fondo di cottura

**MEDIA ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 50 minuti ● 400 cal/porzione**



## ANATRA ARROSTO CON CARCIOFI E AGRUMI DISIDRATATI

**PER 6 PERSONE**
**1 anatra già pulita - 6 carciofi - 60 g di pomelo disidratato - 6 kumquat disidratati - 3 fette di arancia disidratate - 1/2 limone non trattato - 1 mazzetto di timo - 40 g di burro - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**

● **1** Fiammeggiate l'anatra per eliminare la peluria eventualmente presente, poi sciacquatela, asciugatela e mettete nella cavità qualche rametto di timo. In un mortaio, pestate l'aglio con un pizzico di sale e di pepe e la scorza grattugiata del limone; poi incorporate il burro ammorbidito. Spalmate l'anatra con il composto appena preparato, trasferitela in una teglia e infornatela a 180° per 30 minuti, bagnandola di tanto in tanto con il fondo di cottura.
● **2** Intanto, tagliate i kumquat e le fette di arancia a metà e il pomelo a pezzetti, poi ammollateli in acqua tiepida per 10 minuti. Pulite i carciofi e immergeteli in una ciotola di acqua acidulata con il succo del limone; rosolateli in una padella con un filo d'olio e un pizzico di sale per 5 minuti, poi unite la frutta scolata (tenete da parte l'acqua di ammollo) e fate insaporire per 2 minuti.
● **3** Eliminate un po' del grasso dalla teglia dell'anatra; poi unite i carciofi e la frutta, bagnando con 1 mestolino dell'acqua di ammollo, e cuocete per 20 minuti. Fuori dal forno cospargete l'anatra con foglioline di timo e servite con i carciofi e la frutta.

**FACILE ● Preparazione 40 minuti ● Cottura 1 ora ● 550 cal/porzione**

dmail

L'OGGETTO MISTERIOSO!



UN OGGETTO SENZA NOME TI CATTURA L'ATTENZIONE.
SEMBRA QUESTO OPPURE QUELLO, C'È DA SPREMERSI IL CERVELLO!
VUOI SAPERNE LA FUNZIONE?

SFOGLIA E SCOPRI LA SOLUZIONE...

# In viaggio tra i sapori e i profumi dell'eccellenza salumiera italiana

Levoni da oltre un secolo serve le migliori salumerie e gastronomie italiane e del mondo offrendo una grande varietà di salumi tipici delle diverse regioni d'Italia. Proposte di assoluta bontà che, attraverso sapori e profumi unici, raccontano un saper fare e una storia orgogliosamente italiani. Tra le tantissime ricette firmate Levoni spiccano quelle dei salami che, nelle loro diverse caratteristiche, più di ogni altro salume sanno esprimere la cultura gastronomica del nostro Paese. Di questo Levoni è ambasciatore con **oltre 300 salumi tutti ottenuti da suini nati, allevati e trasformati in Italia(*)** fra cui **40 varianti di salami** - delicati, piccanti o affumicati - a partire da quell'Ungherese che permise ad Ezechiello Levoni di vincere la prestigiosa Medaglia d'Oro all'Esposizione Internazionale *Modern Arts & Industry* di Londra nel 1913.

La produzione Levoni continua da allora nel rispetto di elevatissimi livelli di qualità, partendo da carni di prima scelta rigorosamente selezionate, con grande attenzione ad ogni singolo ingrediente, come le **spezie macinate al momento** e gli **aromi solo naturali** che vengono utilizzati rispettando e valorizzando ogni ricetta. **La legatura dei salami viene ancora effettuata a mano**, senza fretta si lascia poi che il tempo completi l'opera, in modo che il prodotto possa maturare e accogliere le note di sapore caratteristiche. Levoni è particolarmente attenta anche a intolleranze e allergie alimentari, per questo propone salami rigorosamente senza glutine e senza lattosio.

Il salame *Vecchia Osteria* dal profumo intenso con sentori di aglio; la *Paisanella*, dalla consistenza morbida e dal sapore delicato; la *Finocchiona*, regina dei salumi toscani; l'*Agerolino*, con grana a taglio di coltello, tipico della salumeria campana. Queste sono solo alcune delle oltre 40 ricette di salami proposte da Levoni in un connubio perfetto di rigore, di abilità e cura artigianali 100% Made in Italy.




**tuttolevoni.it**

I SALUMI LEVONI SONO NATI E ALLEVATI IN ITALIA
TUTTO MADE IN ITALY

(*) Rintracciabilità certificata UNI EN ISO 22005 - Certificato CSQA n°41455

# Maccheroni all'alpina

## PROFUMATO, NUTRIENTE E PRELIBATO È UN PIATTO TRADIZIONALE ELVETICO A BASE DI PASTA, PATATE E SBRINZ, IL PIÙ ANTICO FORMAGGIO LOCALE

**a cura di Silvia Bombelli, testo e ricetta di Vittorio Castellani, servizio di Livia Sala, foto di Maurizio Lodi**

L'Älplermagronen, noto anche come Älplermakkaronen, è un piatto tradizionale delle regioni alpine della Svizzera centrale. Il nome di questa specialità unisce l'aggettivo älpler (montanaro) e il sostantivo Magronen o Makkaronen, rivisitazione locale della parola italiana. Del resto pare proprio che il piatto si sia diffuso negli anni '70, quando tanti lavoratori italiani sono immigrati in Svizzera per lo scavo della galleria del San Gottardo.

*> segue a pag. 116*



Padella nera con manici di Tognana. Indirizzi a pagina 6

## ÄLPLERMAGRONEN STILE OBWALDNER

**PER 6 PERSONE**
**400 g di maccheroni - 250 g di patate - 2 cipolle grandi - 4 cucchiai di burro fuso (o di panna da cucina) - 3 dl di latte intero - 300 g di formaggio Sbrinz grattugiato - sale - pepe**

● **1** Sbucciate le patate, tagliatele a cubetti, scottatele in acqua bollente leggermente salata per circa 15 minuti, aggiungendo dopo qualche minuto anche la pasta, secondo i suoi tempi di cottura. Sgocciolatele al dente e tenetele da parte.
● **2** Tagliate le cipolle a julienne e fatele dorare in una padella con 2 cucchai di burro fuso. In un'ampia pentola con i manici che possa andare in forno, o una teglia rotonda a bordi alti, mettete il burro fuso rimasto (o la panna da cucina). Versate un terzo dello Sbrinz, unite la pasta e le patate preparate e aggiungente un altro terzo di formaggio.
● **3** Versate lentamente il latte, regolate di sale, pepate e cospargete con lo Sbrinz rimasto e con le cipolle dorate. Cuocete in forno a 180° per 10 minuti per far sciogliere il formaggio e servite subito.

**FACILE**
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura 35 minuti**

### SBRINZ, IL PIÙ ANTICO DEI FORMAGGI SVIZZERI

Prodotto da cinque secoli nei cantoni della Svizzera centrale, lo Sbrinz è il più antico formaggio a pasta dura svizzero. Fin dal 1530 i commercianti trasportavano forme di Sbrinz in Italia a dorso di mulo, per scambiarlo con sale e vino.
Lo Sbrinz è un formaggio di latte vaccino fresco e non pastorizzato, proveniente da mucche allevate al pascolo e alimentate con solo foraggio fresco. Dopo un lungo bagno di sale, le forme vengono accatastate a 18° nella "camera di essudazione" perché eliminino lentamente parte dei grassi e dell'acqua. La loro crosta viene pulita a intervalli regolari per evitare la formazione di muffe e far respirare il formaggio.
La stagionatura minima è di 16 mesi e tra i 24 e i 30 mesi lo Sbrinz raggiunge la maturazione ideale, sviluppando un gusto molto intenso e inconfondibile. Solo il formaggio prodotto nel pieno rispetto del disciplinare può fregiarsi del marchio «Sbrinz Dop» e dare un tocco speciale a tante ricette. È ottimo da grattugiare o anche da servire al tagliere e si abbina perfettamente con vini bianchi leggermente fruttati, bollicine e alcuni vini rossi giovani come un Merlot oppure lo svizzero Dôle.




> *segue da pag. 115*

Un esempio di contaminazione gastronomica davvero riuscito, favorito dagli scambi con le numerose comunità italiane già presenti in Svizzera, che hanno incentivato l'adozione di ingredienti e la rielaborazione di ricette, opportunamente modificate in base al gusto locale e alla reperibilità dei prodotti, diventate ufficialmente parte del patrimonio gastronomico elvetico. Gli Älplermagronen si preparano con pasta, patate, formaggio, cipolle, latte e burro. Hanno quindi un alto valore nutritivo e al contempo un costo contenuto.
Semplice e veloce da preparare, grazie all'accorgimento di cuocere insieme patate e pasta, il piatto è stato adottato anche dalle mense della Schweizer Armee (l'esercito svizzero) e non manca mai nei raduni delle brigate scout o nei menù di molti rifugi alpini. Per preparare i "maccheroni dell'alpino" si possono usare le penne oltre ai maccheroni, qualche volta realizzati anche con l'aggiunta d'uovo nell'impasto per aumentare il valore proteico della preparazione. Nel corso del tempo e con la sua diffusione in diverse aree della Svizzera centrale sono nate tante varianti della ricetta. In alcuni Cantoni si aggiungono alla preparazione prosciutto, pancetta arrosto o würstel locali (i Cervelat). Nel Canton Uri, invece, le patate non sono utilizzate e nell'Obwalden la ricetta proposta in queste pagine è servita pure con salsa di mele in abbinamento. È la Hindersi-Magronen, una originale accoppiata tra la portata principale, nutriente, calda e piuttosto grassa e la mousse di mele cotte: acidula, dissetante e digestiva.


SBAM!
#gustoaltop
Sojasun
BURGER VEGETALE TACCOLE E PISELLI
Sojasun
BURGER VEGETALE CLASSICO
Sojasun
BURGER VEGETALE POMODORO E OLIVE
Sojasun
NOVITÀ
BURGER VEGETALE ASPARAGI
NUOVI BURGER VEGETALI
Quattro golose ricette equilibrate
e ricche di gusto, nate dalle verdure
più fresche, per una bontà vegetale
mai assaggiata prima! Provali nel gusto
Classico e in quelli a base di Asparagi,
Pomodoro e olive o Taccole e piselli!
Sojasun
Mangia vegetale, vivi positivo.
ENTRA NEL NOSTRO MONDO!
SOJASUN.IT



# L'eleganza di un contorno

## CARDI E SCAROLA, FINOCCHI, CARCIOFI E CAVOLFIORI PER ACCOMPAGNAMENTI DI GUSTO E ARMONIA

**a cura di Daniela Falsitta, ricette di Livia Sala, foto di Felice Scoccimarro, styling Stefania Aledi**

## CAVOLFIORI ARROSTITI CON RIDUZIONE DI ARANCIA E VINO

**PER 6 PERSONE**
**1,2 kg di cimette di cavolfiore bianche, verdi e violette - 1 arancia non trattata - 1/2 bicchiere di vino - 1 spicchio d'aglio - 1 mazzetto di timo - 3 fette di pan brioche - 30 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**

● **1** Sciacquate le cimette di cavolfiore e tagliatele a fette di 1 cm di spessore. Sistemate le fette su una placca foderata con un foglio di carta da forno, conditele con sale, pepe e olio e infornatele a 200° per circa 20 minuti, aprendo un paio di volte lo sportello per lasciare uscire il vapore.
● **2** In un tegame con un filo d'olio fate scaldare lo spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato ed eliminatelo prima che prenda colore. Versate il vino, il succo di 3/4 dell'arancia, un pizzico di sale e una macinata di pepe, qualche fogliolina di timo e qualche filettino di scorza d'arancia. Fate sobbollire il liquido finché diventa sciropposo.
● **3** Tagliate a dadini minuscoli il pane e tostatelo in una padella antiaderente con il burro. Servite il cavolfiore con la salsa all'arancia e i piccoli crostini tostati.

**FACILE**
- **Preparazione 30 minuti**
- **Cottura 20 minuti**
- **200 cal/porzione**



Tovaglia in tessuto Nya Nordiska,piatto Tac Gropius di Rosenthal, luci e decori natalizio Viridea, cucchiaio Mepra. A sinistra: alzata Free Spirit di Rosenthal Studio Line, luci e palline Viridea,tovaglia in tessuto Nya Nordiska. Indirizzi a pagina 6



## CARDI E FUNGHI BRASATI AL BURRO E NOCE MOSCATA

**PER 6 PERSONE**
**1 kg di cardi - 300 g di champignon - 300 g di funghi pioppini - 1 spicchio d'aglio - 1 cipolla - 1 carota - 1 costa di sedano - 1 mazzetto di erba cipollina - noce moscata - 30 g di farina - 1 o 2 limoni - 90 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**

● **1** Pulite i cardi, eliminando i filamenti, tagliateli a pezzi di 10 cm e immergeteli in una ciotola d'acqua acidulata con del succo di limone. Stemperate 2 cucchiai di farina in poca acqua fredda, unite 2 cucchiai d'olio, 1 di succo di limone e versate il composto in 2 l d'acqua salata. Appena bolle lessatevi i cardi per 50 minuti.
● **2** Sciogliete 30 g di burro in un tegame e unitevi l'aglio schiacciato, la cipolla, il sedano e la carota puliti e tagliati a pezzi: lasciate cuocere a fiamma dolce per 20 minuti, schiacciando un po' le verdure; bagnate con un mestolino d'acqua ed eliminate le verdure dal recipiente (potete riutilizzarle in una minestra).
● **3** Nel fondo di cottura aromatico sciogliete il resto del burro e profumatelo con una generosa grattata di noce moscata: unite gli champignon puliti e tagliati a metà e i pioppini e fateli insaporire per qualche istante, poi aggiungete anche i cardi e qualche filo di erba cipollina tagliuzzata. Bagnate con un mestolino di acqua calda e lasciate cuocere per una decina di minuti.

**FACILE**
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 1 ora** ● **250 cal/porzione**

Tessuto Nya Nordiska, piatto Asa Selection, decorazioni Viridea. A destra: Tovaglia in tessuto Nya Nordiska, decori Viridea, piatto Dressed di Alessi. Indirizzi a pagina 6

## BACI DI CARCIOFI CON AMARETTI E MOSTARDA

**PER 6 PERSONE**
**24 piccoli carciofi - 8 amaretti - 6 scalogni - 20 g di mostarda di frutta (noi abbiamo utilizzato un mandarino) - 5 cucchiai di pangrattato - 1 uovo - 1/2 spicchio d'aglio - prezzemolo - timo - 1/2 bicchiere di vino bianco - 1 limone - 40 g di parmigiano grattugiato - 20 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**

● **1** Pulite i carciofi, conservandone solo il fondo: scavateli con l'apposito scavino e immergeteli man mano in acqua acidulata con il succo del limone. Mondate gli scarti dei carciofi dalle parti troppo dure e utilizzateli per altre preparazioni (come un risotto o una vellutata). Lessate i fondi dei carciofi in acqua salata con qualche goccia di succo di limone per una decina di minuti.
● **2** Sbucciate gli scalogni, tritateli e fateli appassire con il burro, l'aglio schiacciato e un pizzico di sale. Eliminate l'aglio e insaporite con una manciatina di prezzemolo e timo tritati. Incorporate 2 cucchiai di pangrattato, il formaggio grattugiato, gli amaretti sbriciolati, l'uovo e la mostarda tagliata a pezzettini. Regolate di sale e pepate.
● **3** Scolate i fondi dei carciofi e fateli un po' raffreddare, quindi accoppiateli, farcendo ogni coppia con un po' di mix di scalogni; fermate ogni "bacio" con uno stecchino e sistemateli su una placca foderata con un foglio di carta da forno. Irrorateli con un filo d'olio, cospargeteli con il pangrattato rimasto: versate sul fondo il vino bianco e infornate a 190° per una ventina di minuti.

**MEDIA**
● **Preparazione 40 minuti** ● **Cottura 35 minuti** ● **190 cal/porzione**





Tovaglia in tessuto Nya Nordiska, decori Viridea, piatto in grès di Lineasette, piattino in argento Zanetto, salino Bubble di PaolaC. A destra: tovaglia in tessuto Nya Nordiska, decori Viridea, piatto in grès di Lineasette, piattino in argento Zanetto, salino Bubble di PaolaC. Indirizzi a pagina 6

## CANNELLONI DI SCAROLA

**PER 6 PERSONE**
**2 grossi cespi di scarola - 4 cipolle - 160 g di uvetta - 4 fette di pancarrè - 4 cucchiai di parmigiano reggiano - 1 spicchio d'aglio - prezzemolo - 2 foglie di alloro - 1/2 bicchiere di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**

● **1** Staccate le foglie di scarola dai torsoli, sceglietene 40 grandi e scottatele in acqua bollente salata per pochi secondi; scolatele e raffreddatele in acqua e ghiaccio. Scottate anche le altre foglie, strizzatele e tritatele grossolanamente.
● **2** Tritate le cipolle e fatele appassire con un filo d'olio, l'alloro e un pizzico di sale. Unite la scarola tritata e fate insaporire, poi sfumate con il vino, eliminate l'alloro e aggiungete l'uvetta e una manciatina di prezzemolo tritato.
● **3** Tagliate a dadini il pane e tostatelo in padella con un filo d'olio e lo spicchio d'aglio schiacciato. Eliminate l'aglio e unite il pane al mix di scarola: aggiungete anche 2 cucchiai di parmigiano, quindi mescolate, regolate di sale e pepate.
● **4** Allargate le foglie di scarola su due fogli di carta da forno, sovrapponendole in modo da formare due rettangoli di circa 15 x 40 cm: distribuite la farcia per formare un cordoncino al centro di ciascun rettangolo, quindi arrotolatevi intorno le foglie, aiutandovi con la carta.
● **5** Tagliate ciascun rotolo in 6 cannelloni e sistemateli su una placca foderata con carta da forno: irrorate con olio, cospargete con il parmigiano rimasto, e passate in forno a 200° per 15 minuti.

**MEDIA**
● **Preparazione 35 minuti** ● **Cottura 30 minuti** ● **250 cal/porzione**



## PICCOLE TATIN DI FINOCCHI

**PER 6 PERSONE**
**300 g di farina - 150 g di burro - 1 uovo grande - 2 cucchiai di pecorino grattugiato - 3 finocchi - 1 cucchiaino di semi di finocchietto - 1 rametto di rosmarino - peperoncino sbriciolato - fiorellini secchi eduli per decorare - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**

● **1** Raccogliete nel mixer la farina con il burro freddo a pezzettini, un pizzico di sale e una macinata di pepe: azionate l'apparecchio fino a ottenere un composto a briciole, quindi aggiungete l'uovo leggermente sbattuto con 3 cucchiai d'acqua gelata e il pecorino grattugiato. Lavorate ancora un po' e, quando il composto inizia a formare una palla, trasferitelo sul piano leggermente infarinato, impastatelo brevemente per ottenere una palla liscia, quindi schiacciatela un po', avvolgetela con la pellicola e fatela riposare in frigo per un'ora (potete prepararla anche in anticipo e conservarla in frigo per qualche giorno, o in freezer, ben sigillata).
● **2** Mondate i finocchi, tagliateli a fette orizzontali e sistemateli sulla placca foderata con un foglio di carta da forno: condite con sale, olio, peperoncino, ciuffetti di rosmarino e semi di finocchietto. Infornate a 180° per 10 minuti.
● **3** Stendete la pasta con il matterello sul piano infarinato, tanto da poterne ricavare 6 dischi di 10 cm di diametro. Sistemate i dischi sulla placca foderata con un foglio di carta da forno e distribuitevi sopra le fette di finocchio, aiutandovi con una palettina; infornate per 15 minuti a 180°, poi capovolgete delicatamente le tortine in modo che i finocchi si trovino sotto e cuocete per altri 10 minuti. Rigirate definitivamente le tatin e decoratele con qualche fiorellino secco e altro rosmarino.

**MEDIA** ● **Preparazione 30 minuti + riposo** ● **Cottura 35 minuti** ● **400 cal/porzione**



# Salmone

## INTERO, A FILETTI, IN TRANCI O A FETTINE, IL NOBILE PESCE DEI MARI DEL NORD DIMOSTRA TUTTA LA SUA CAPACITÀ TRASFORMISTA

di Mauro Cominelli, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, Styling di Laura Cereda












**SFILETTARLO DA CRUDO**

● **1** Incidete il pesce già eviscerato con un taglio diagonale all'inizio della testa, appena al di sopra della pinna pettorale, fino ad arrivare alla lisca.

● **2** Fate scorrere un lungo coltello flessibile dalla testa verso la coda, sfiorando la lisca, fino a separare il filetto superiore.

● **3** Girate il pesce e ripetete le due operazioni descritte anche sull'altro lato, in modo da ottenere il secondo filetto.

**PREPARARE IL FILETTO**

● **1** Tastate la polpa con le mani e togliete le spine rimaste con una pinzetta.

● **2** Se la ricetta prevede la cottura senza pelle, disponete il filetto con la pelle verso il basso ed eliminatela con un coltello, facendo scorrere la lama fra pelle e polpa, tenendo tesa la pelle con carta da cucina.

● **3** Sciacquate il filetto sotto acqua fredda corrente e asciugatelo con abbondante carta da cucina.



















**REALIZZARE MEDAGLIONI**

● **1** Tagliate il salmone a fette 2-3 cm di spessore o acquistatelo già in tranci; praticate ai tranci due tagli ai lati delle porzioni di spina con un coltellino e toglietele.

● **2** Eliminate la pelle lungo le estremità laterali esterne dei tranci.

● **3** Ripiegate i lembi di polpa laterali senza pelle verso l'interno, in modo da ottenere tanti dischi; legate i medaglioni con più giri di spago da cucina.




**INVOLTINI AI CARCIOFI**

● **1** Tagliate 1 filetto di salmone di 800 g a fettine di 1 cm nel senso della lunghezza e riducetele a metà, in modo da ottenere tante scaloppine. Pulite 6 carciofi e tagliateli a spicchi; fateli stufare con poco olio e 1 scalogno tritato. ● **2** Tenete in caldo 12 spicchi e frullate gli altri con il fondo di cottura, 1 ciuffo di prezzemolo, 30 g di pangrattato, sale e pepe. Distribuite il composto sulle scaloppine e arrotolate. Cuocete gli involtini a fuoco basso in una padella unta con poco olio e coperta per 5-6 minuti, girandoli una volta. Serviteli con i carciofi tenuti in caldo.

**FILETTI AL FORNO IN CROSTA DI PANE**

● **1** Disponete nel mixer 100 g di pane raffermo con 50 g di nocciole, le foglie lavate di 3-4 rametti di timo e frullate in modo da ottenere un composto di briciole. Unite 2 cucchiai di olio e 2 cucchiai di pecorino grattugiato. ● **2** Disponete un filetto di salmone di 800 g sulla placca foderata con carta da forno bagnata strizzata e unta con olio con la parte della pelle verso il basso. Salate, pepate e coprite con il composto di pane preparato, premendo bene con le mani per compattare. Cuocete in forno già caldo a 200° per 20-25 minuti; servite a piacere con broccoli al vapore.







**FASCIATO CON PORRI E CAROTE**

● **1** Incidete 1 porro nel senso della lunghezza per otterrete tante strisce; pulite 2 carote e tagliatele a nastri. Scaldate abbondante acqua in una pesciera, scottate porri e carote per 2 minuti e sgocciolatele. Immergete il salmone nell'acqua bollente per 2 minuti, sgocciolatelo, fatelo raffreddare ed eliminate la pelle su entrambi lati ● **2** Salate il pesce, inserite all'interno 2 rametti di maggiorana, avvolgetelo con il nastri di porro e carote alternati e mettetelo sulla placca foderata con carta da forno bagnata strizzata e unta con olio. Cuocete in forno già caldo a 180° per 45-50 minuti.

**LE DOSI SONO PER 4 PERSONE**

## SALMONE MARINATO

● Una semplice tecnica per trattare e servire il pesce crudo: avrà consistenza compatta e sapore intenso. Spolverizzate 1 filetto di 800 g (prima lasciato in freezer per 5 giorni e scongelato) con 1 cucchiaio di zucchero, copritelo con sale grosso e mettetelo in frigorifero per 6-7 ore.

● Sciacquatelo sotto acqua fredda, in modo da eliminare tutto il sale, asciugatelo e tagliatelo a fettine sottili con un coltello.

● Avrete a disposizione un carpaccio dal gusto particolare. Potete condirlo anche con una semplice citronnette o servirlo in alternativa a quello affumicato per tartine, primi, terrine o insalate.



**NEL PROSSIMO NUMERO: ANGUILLA**



Tessuti e piatti Stamperia Bertozzi; nelle pagine precedenti pesciolini in porcellana Stamperia Bertozzi e coltelli Fiskars


la Scuola di Cucina
sale&pepe
APRI LA TUA SCUOLA DI
E REALIZZA UN SOGNO.
sale&pepe





# Le nuove torte gastronomiche

ARCHITETTURE ARTISTICHE E STRATIFICAZIONI VOLUTTUOSE PER CINQUE STRAORDINARIE CREAZIONI DA BUFFET

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Alessandra Avallone, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina, ha collaborato Anna Montoldi





Torre di pasta fillo farcita, pag. 136

Runner viola e piatto, Forme di Farina, tovagliolo in ramié Society Limonta, cucchiaio in acciaio da laRinascente. Indirizzi a pagina 6



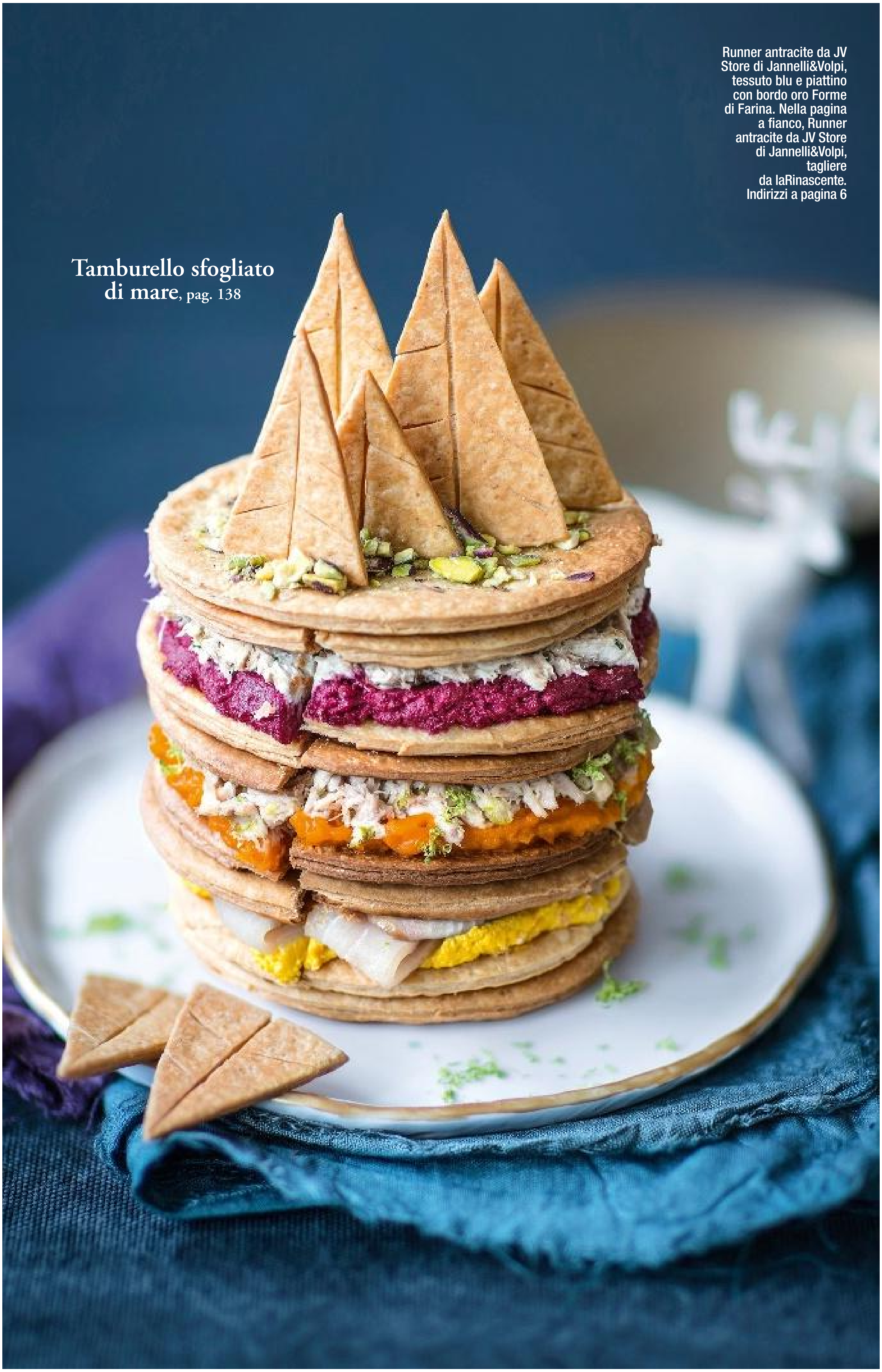
**Coroncina lievitata ai salumi**, pag. 136





**Panettone integrale ai formaggi**, pag. 138

Piatto da laRinascente. Nella pagina a fianco, runner antracite e tagliere in legno da JV Store di Jannelli&Volpi, runner viola Forme di Farina, decorazione da laRinascente. Indirizzi a pagina 6



Runner antracite da JV Store di Jannelli&Volpi, tessuto blu e piattino con bordo oro Forme di Farina. Nella pagina a fianco, Runner antracite da JV Store di Jannelli&Volpi, tagliere da laRinascente. Indirizzi a pagina 6

**Tamburello sfogliato di mare**, pag. 138





Spiedini verticali affumicati, pag. 138

## TORRE DI PASTA FILLO FARCITA

**PER 1 TORRE DA 4 PERSONE**
**10 fogli di pasta fillo - 50 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**
**per il ripieno alla salsiccia: 150 g di salsiccia - 1 mazzo di erbette - 1 piccola patata lessata - 30 g di grana padano grattugiato- olio extravergine d'oliva - sale - pepe**
**per il ripieno alle patate dolci: 250 g di patate dolci - 100 g di toma - 50 g di mostarda di frutta - 2 cucchiai di nocciole tritate - olio extravergine d'oliva - sale**
**per il ripieno ai funghi: 200 g di funghi champignon - 50 g di pancetta affettata - 2 cespi di indivia belga - 1 piccola patata lessata - 1 cucchiaio di aceto balsamico - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**
**per il ripieno al cavolfiore: 1 piccolo cavolfiore - 50 g di prosciutto crudo - 4 filetti di acciuga sott'olio - 1 cucchiaio di capperi sott'aceto - prezzemolo - sale**

● **1** Preparate il ripieno alla salsiccia. Lavate le erbette, tagliatele a listarelle e fatele appassire in padella con 1 cucchiaio di olio e un pizzico di sale. Spellate la salsiccia, sbriciolatela e rosolatela a parte finché sarà leggermente dorata. Quindi mescolate le erbette, la salsiccia, la patata schiacciata con la forchetta, il grana e una macinata di pepe.
● **2** Preparate il ripieno alle patate dolci. Sbucciate le patate e grattugiatele con la grattugia a fori grandi. Cuocetele in padella con 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale finché saranno morbide e dorate. Poi mescolatele con le nocciole, la toma e la mostarda a dadini.
● **3** Preparate il ripieno ai funghi. Tostate la pancetta in padella senza grassi e poi sbriciolatela. Pulite i funghi, passateli con un panno umido e affettateli. Rosolateli con 2 cucchiai di olio, sale e pepe finché il liquido di vegetazione sarà evaporato. Lavate l'indivia, riducetela a listarelle e saltatela con 2 cucchiai di olio, sale e pepe. Quando sarà morbida, unite i funghi e sfumate con l'aceto balsamico. Trasferite il tutto in una ciotola e mescolate con la pancetta e la patata sbucciata e schiacciata con la forchetta.
● **4** Preparate il ripieno al cavolfiore. Tagliate il prosciutto a julienne e tostatelo in padella senza grassi. Pulite il cavolfiore a vapore, dividetelo in cimette e cuocetele a vapore. Quindi mescolatele con il prosciutto, le acciughe a pezzetti, i capperi strizzati e un cucchiaio di prezzemolo tritato; salate se necessario.
● **5** Tagliate 8 fogli di pasta fillo in quadrati di 30 cm di lato. Fate fondere il burro. “Incollate” due fogli spennellandoli con il burro, adagiateli in un piatto fondo, diponete nell'incavo il ripieno alla salsiccia e richiudete il lembi di pasta in modo da ottenere una sorta di focaccetta tonda e piatta. Ripetete l'operazione per gli altri ripieni. Capovolgete i 4 dischi su una placca foderata con carta da forno (in modo che la parte liscia sia verso l'alto) e cuocete in forno caldo a 200° per 20 minuti circa, finché la pasta risulterà dorata e croccante. Intanto tagliate 2 fogli di pasta fillo in strisce larghe 6 cm, spennellatele con un po' di burro, accartocciatele e disponetele disordinatamente in un cerchio di metallo che abbia lo stesso diametro delle focaccette. Cuocetele in forno caldo a 200° per 10 minuti. Impilate le focaccette e completate con la pasta arricciata. Potete preparare più torri, secondo il numero dei commensali.

**ELABORATA**
**● Preparazione 1 ora**
**● Cottura 1 ora ● 810 cal/porzione**

## CORONCINA LIEVITATA AI SALUMI

**PER 1 CORONA DA 4 PERSONE**
**per la pasta della corona: 250 g di farina Manitoba + quella per la lavorazione - 40 g di burro - 25 g di zucchero - 20 g di lievito di birra fresco - 1 cucchiaio di olio - 1 cucchiaino di sale**
**per i ripieni: 150 g di mortadella - 80 g di coppa - 80 g di speck - 80 g di salame Milano a fettine - 50 g di burro - 30 g di ricotta vaccina - 100 g di sedano rapa - 10 ravanelli - 7 peperoncini verdi sott'aceto - 4 cetrioli in agrodolce - 2 mele - 1 limone - 1 cucchiaio di maionese - 1 cucchiaio di panna - sale - pepe**

● **1** Stemperate il lievito in 2 dl di acqua tiepida e lasciatelo fermentare per 10 minuti. Impastate la farina con il burro morbido a pezzetti, lo zucchero e l'olio. Unite poco a poco il lievito e, quando sarà ben incorporato, aggiungete ultimo il sale. Lavorate l'impasto finché sarà liscio e omogeneo, trasferitelo in una ciotola spolverizzata con un po' di farina, coprite con pellicola per alimenti e lasciate lievitare 1 ora in luogo tiepido. Quindi sgonfiate l'impasto, lavoratelo formando un salsicciotto e trasferitelo in uno stampo a corona scanalato di 15 cm di diametro e 9 di altezza. Coprite di nuovo con la pellicola e lasciate lievitare 1 ora e 45 minuti. Quindi cuocete la corona in forno caldo 180° per 45-50 minuti. Lasciatela raffreddare completamente.
● **2** Mentre la corona cuoce, preparate le farciture. Pulite il sedano rapa, riducetelo a julienne e mescolatelo con la maionese e la panna; pepate e, se necessario, salate. Frullate a crema 50 g di mortadella con la ricotta. Lavate le mele, affettatele senza sbucciarle e bagnatele con il succo di limone. Tagliate sottili i ravanelli e i cetrioli.
● **3** Tagliate la coroncina orizzontalmente in 8 fette. Montate il burro con le fruste, spalmatelo su 4 fette e quindi create 4 "sandwich" con i seguenti ripieni: salame e capricciosa di sedano rapa; crema di mortadella, fette di mortadella rimaste e peperoncini a julienne; speck e mele; coppa, ravanelli e cetrioli. Impilate gli strati nello stesso ordine di preparazione e, al momento di servire, tagliate verticalmente la coroncina in 4 spicchi. Potete preparare più coroncine, secondo il numero dei commensali.

**ELABORATA**
**● Preparazione 1 ora + riposo**
**● Cottura 50 minuti ● 900 cal/porzione**

Campagna finanziata con il supporto dell'Unione Europea e Hybu Cig Cymru - Meat Promotion Wales (HCC)

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Ne.www.s Comunicazione

# WELSH LAMB IGP: più è facile più è buono

**Pochi ingredienti e abbinamenti essenziali esaltano il gusto e la qualità della carne d'Agnello Gallese IGP.**

Nati e allevati su pascoli estesi e incontaminati, gli agnelli gallesi offrono carni genuine, dal sapore autentico. **Garantisce il marchio IGP**



Spalla al forno con patate e pomodorini



Pancia arrotolata con verdure



Costolette sale, olio e rosmarino

Per ricette, informazioni e notizie visitate **www.agnellogallese.eu**

È tempo di qualità

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

WELSH LAMB CIG OEN CYMRU

Ci trovate anche su @agnelloemanzogallese @welshlambbeef @welshlambbeef

## PANETTONE INTEGRALE AI FORMAGGI

**PER 1 PANETTONE DA 6 PERSONE**
**1 panettone gastronomico integrale con i semi di papavero da 750 g - 200 g di camembert - 100 g di gorgonzola piccante - 100 g di bûche de chèvre - 150 g di ricotta vaccina - 100 g di raspadura o grana padano ridotto in petali con il pelapatate - 100 g di pecorino fresco ridotto in petali con il pelapatate - 10 albicocche secche - 30 g di gherigli di noce - 1 pizzico di cacao amaro - 2 cucchiai di confettura di ciliegie - 1 piccolo cuore di sedano bianco - un pezzo di scorza di limone candita - 1 pera william rossa - 20 g di burro - 1 cucchiaio di miele di lavanda - pepe**

● **1** Affettate orizzontalmente il panettone in 12 fette (compresa la calotta) e realizzate 6 "sandwich" con i diversi ripieni al formaggio.
● **2** Nel primo spalmate il camembert senza crosta e completate con le albicocche secche a dadini. Nel secondo sbriciolate il gorgonzola senza crosta e coprite con le noci e il cacao amaro. Nel terzo disponete il bûche de chèvre a fettine e riempite gli spazi tra le fette con la confettura di ciliegie. Nel quarto spalmate 100 g di ricotta lavorata a crema con il sedano tritato grossolanamente e completate con la scorza di limone candita a dadini. Nel quinto spalmante il burro e coprite con la raspadura o il grana in petali, la pera a fettine e un'abbondante macinata di pepe. Nel sesto spallmate la ricotta rimasta, unite il pecorino in petali e cospargete con il miele di lavanda.
● **3** Ricomponete il panettone impilando i 6 sandwich nell'ordine di preparzione e tragliatelo verticalmente in 6 spicchi.

**FACILE**
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura nessuna ● 740 cal/porzione**

## TAMBURELLO SFOGLIATO DI MARE

**PER 1 TAMBURELLO DA 4 PERSONE**
**2 rotoli di pasta sfoglia integrale - 25 g di burro - 1 cucchiaio di granellla di pistacchi**
**per la crema di peperone:**
**2 peperoni gialli - 2 tuorli sodi - 1 cucchiaio di pasta di aji amarillo (pasta di peperoncino piccante) - 1 cucchiaino di curcuma - sale**
**per la crema di zucca:**
**200 g di zucca di Hokkaido - olio extravergine d'oliva - sale**
**per la crema di barbabietola:**
**1 barbabietola al forno - 25 g di anacardi tostati non salati - 1 cucchiaio raso di maionese - aceto di vino bianco - sale**
**per i ripieni: 60 g di pesce spada affumicato - 80 g di tonno al naturale - 1 filetto di sgombro affumicato - 1 cucchiaio di maionese - 1 cucchiaio di crème fraîche - 1 lime non trattato**

● **1** Ricavate dalle sfoglie 8 dischi di 10 cm di diametro e 5 triangolini isosceli di diversa misura. Incidete leggermente i dischi in modo che siano divisi in 4 spicchi. Disegnate i rami e il tronco degli abeti sui triangoli con la punta di un coltello. Disponete le sagome di pasta su una teglia rivestita con carta da forno, coprite con un'altra teglia rovesciata (come fosse un coperchio) e cuocete in forno caldo 180° per 10 minuti. Lasciate raffreddare.
● **2** Preparate la crema di peperone. Infornate gli ortaggi leggermente oliati a 200° per 30 minuti e poi lasciateli raffreddare avvolti in un foglio di alluminio. Quindi spellateli, eliminate semi e nervature, tagliateli a falde, salateli e metteteli a scolare in modo che perdano l'acqua di vegetazione. Tagliateli a pezzi e frullateli con i tuorli, l'aji amarillo e la curcuma.
● **3** Preparate la crema di zucca. Tagliate la zucca a pezzi senza sbucciarla, oliatela, salatela e infornatela a 200° per 25 minuti. Privatela della buccia e frullatela.
● **4** Preparate la crema di barbabietola. Sbucciate la barbabietola, tagliatela a pezzi e frullatela con gli anacardi, la maionese, 1 cucchiaio di aceto e una presa di sale.
● **4** Montate il tamburello. Suddividete 6 dischi di sfoglia in 4 spicchi tagliandoli lungo le incisioni. Su un dischetto intero appoggiate 4 spicchi di sfoglia spalmati con la crema di peperoni e copriteli con lo spada affumicato; richiudete con 4 spicchi. Quindi aggiungete altri 4 spicchi spalmati con la crema di zucca e copriteli con il tonno sbriciolato e mescolato con la maionese e la scorza del lime grattugiata; riuchiudete con 4 spicchi. Unite altri 4 spicchi spalmati con la crema di barbabietole e copriteli con lo sgombro sbriciolato e mescolato con la crème fraîche; richiudete con 4 spicchi. Montate il burro e utilizzatelo per "incollare" i triangoli sul disco intero rimasto. Cospargetelo con granella di pistacchio e adagiatelo sul tamburello. Potete preparare più tamburelli, secondo il numero dei commensali.

**MEDIA**
● **Preparazione 1 ora minuti**
● **Cottura 45 minuti ● 590 cal/porzione**

## SPIEDINI VERTICALI AFFUMICATI

**PER 6 SPIEDINI**
**1 pane a cassetta integrale lungo 18 cm (non affettato) - 80 g di petto di pollo affumicato a fette - 30 g di bacon - 80 g di prosciutto di Praga a fette - 80 g di formaggio fresco di capra - 50 g di gamberetti lessati e sgusciati - 80 g di salmone affumicato a fette - 2 cucchiai di maionese - 2 cucchiaini di senape di Digione - 1 manciata di germogli di alfa-alfa - 3 cucchiai di giardiniera - 1 cucchiaino di paprika affumicata - 4 cucchiai di crema di carciofi - 30 g di burro salato - 50 g di burro**

● **1** Tagliate il pane in 8 lunghe fette orizzontali. Montate il burro con le fruste elettriche e spalmatelo su 4 fette. Quindi disponete i ripieni sulle fette non imburrate.
● **2** Sulla prima spalmate 2 cucchiai di maionese mescolata con la senape e i germogli e quindi coprite con le fette di pollo e il bacon arrostito in padella senza grassi e sbriciolato. Sulla seconda spalmate il burro salato e poi unite la giardiniera tritata a coltello e il prosciutto di Praga. Sulla terza spalmate il formaggio di capra mescolato con la paprika e poi aggiungete i gamberetti. Sulla quarta spalmate la crema di carciofi e coprite con il salmone affumicato.
● **2** Richiudete i sandwich con le fette imburrate e impilateli seguendo l'ordine di preparazione. Fissateli verticalmente con 6 lunghi spiedi e tagliateli in 6 spiedini. Potete preparare più torri di spiedini, secondo il numero dei commensali.

**FACILE**
● **Preparazione 40 minuti**
● **Cottura 2 minuti ● 610 cal/porzione**


Per te un mondo di regali sicuri
E PARTECIPI SUBITO AL SUPER CONCORSO
ABBONATO e RIPAGATO
REGALO SICURO!
BUONO ACQUISTO
VALORE
30€
E TANTE ALTRE MARCHE
KRUPS
Clementoni
IMETEC
SALE&PEPE ti premia con un BUONO ACQUISTO di 30 EURO da spendere in un ricco catalogo di prodotti per la casa, la cucina, il tempo libero e il benessere, tutti garantiti dalle migliori marche!
Per ricevere il Buono Acquisto, indica il tuo indirizzo e-mail.
1° premio
ALFA ROMEO GIULIETTA
MY16-1.4 TB
GIULIETTA
2° e 3° Premio
VIAGGIO A CUBA
Settemari
Dal 4° al 33° Premio
ROBOT DA CUCINA
Modello Desire
Russell Hobbs
ESTRATTO DEL REGOLAMENTO SUPER CONCORSO ED OPERAZIONE ABBONATO E RIPAGATO. Il concorso è valido dal 21/8/2017 al 13/07/2018. Partecipano al concorso solo i donatori e/o sottoscrittori di un abbonamento i cui pagamenti risultino pervenuti entro 13/7/2018. Totale montepremi concorso € 30.484,61 IVA inclusa ove prevista. Con la stessa sottoscrizione con cui si partecipa al concorso, il donatore dell'abbonamento e/o sottoscrittore che abbia rilasciato il proprio indirizzo mail, riceverà a mezzo mail un Buono MONDOREGALI del valore di € 30,00, attribuito sotto forma di codice sconto, da utilizzare sul sito www.mondoregali.com/abbonatoripagato. Il buono non è cumulabile, e potrà essere utilizzato nelle modalità ed entro i termini indicati nel regolamento dell'operazione a premi. Il regolamento completo del concorso e dell'operazione a premi possono essere richiesti inviando una e-mail all'indirizzo info@inactiongroup.it
sale&pepe
sale&pepe
sale&pepe
SCONTO
40%
SPECIALE ABBONAMENTI Natale 2017
1 ANNO - 12 NUMERI
a soli
€ 24,90*
anziché € 42,00
*+ € 1,90 di spese di spedizione, per un totale di € 26,80 (IVA inclusa)
EDIZIONE DIGITALE INCLUSA
ABBONATI O REGALA SUBITO!
www.abbonamenti.it/salepepenatale
Lo sconto è computato sul prezzo di copertina al lordo di offerte promozionali edicola. La presente offerta, in conformità con l'art.45 e ss. del codice del consumo, è formulata da Arnoldo Mondadori S.p.A. Puoi recedere entro 14 giorni dalla ricezione del primo numero. Per maggiori informazioni visita www.abbonamenti.it/cga.



WHITE, RED & GREEN
Non è facile diventare un consumatore Bauer.






dal 1929
Bauer
TRENTINO
BRODO VEGETALE
BIO
GRANULARE ISTANTANEO
SENZA Glutine
SENZA Lattosio
CON estratto di lievito
Vegan
Qualità Vegetariana®
100% BIO
100% VEGETALE



### LA NEWS PIÙ LETTA

Perché le cipolle fanno piangere? La spiegazione è scientifica: si tratterebbe di un meccanismo di protezione del bulbo, che rilascia una sostanza chimica aggressiva per difendersi quando viene "ferito". Una rivelazione davvero succosa, alla quale seguono astuzie per lacrimare meno quando le sbucciamo: la miscela tra curiosità e praticità ha fatto di questa news la più letta del mese.







### CENTROTAVOLA PER LA VIGILIA

Per decorare la tavola della Vigilia sul nostro sito trovare lo step by step di un centrotavola di panini alle erbe profumate. Si prepara l'impasto e, dopo una prima lievitazione, si dispongono le palline di pasta. Ancora mezz'ora e si infornano. Si spennellano quindi con burro fuso e si spolverizzano con erbe aromatiche. Si completa con rametti di rosmarino, foglie d'alloro e piccole melagrane.



# Spunti golosi

## DALLE DECORAZIONI TUTTE DA MAGIARE AI GOLOSI CANNELLONI, TANTE IDEE SFIZIOSE PER I GIORNI DI FESTA

**di Barbara Roncarolo**



### MENU PROPRIO PER TUTTI

Su salepepe.it la scelta delle ricette per il menu di Natale è molto ampia. L'idea è quella di soddisfare tutti gli stili: a portata di clic abbinamenti tradizionali, menu regionali, piatti con ingredienti di buon augurio, ma anche ricette velocissime e preparazioni vegetariane, vegane e per intolleranti a glutine o lattosio, oppure ospiti con esigenze particolari.

## PRIMI DA INVITO

I cannelloni ripieni sono tra i piatti tradizionali più amati del nostro sito tutto l'anno. A Natale sono tra le ricette più gettonate, per questo ne abbiamo diverse versioni e, per chi vuole portare in tavola un primo davvero speciale, il suggerimento è di preparare i nostri cannelloni al radicchio arricchiti da provola affumicata, pancetta e granella di nocciole tostate.









### I NOSTRI DOLCI CON IL PANETTONE

Il dolce classico del Natale sul nostro sito è protagonista di tanti dessert. L'idea è di proporre un fine pasto insolito, ma anche di riutilizzare gli avanzi in maniera creativa. Nelle nostre ricette infatti il panettone è usato come ingrediente di budini, soufflé, tartellette ripiene, coppe e crêpe arricchite da creme golose.

# Baccalà

## ARRIVA DALL'OCEANO MA FA PARTE DEI NOSTRI BANCHETTI DAI TEMPI DELLE REPUBBLICHE MARINARE. OGGI È DA SCOPRIRE IN NUOVI CONTRASTI: DELICATI, AROMATICI, FRUTTATI, ALTRETTANTO ECCEZIONALI

**a cura di Daniela Falsitta, ricette di Claudia Compagni, foto di Luca Colombo/StudioXL, stylist Patrizia Cantoni**

C'è un pesce che dai mari del Nord compie un lungo viaggio per arrivare fino a noi. La sua rotta ha radici così antiche da sovvertire l'idea che i ricettari storici siano ispirati a ingredienti locali. Il baccalà, infatti, merluzzo perlopiù scandinavo conservato sotto sale, è il saporito protagonista di piatti preparati nella nostra penisola quando si vuole davvero soddisfare la gola e non si bada a risparmiare né col friggere né col mantecare. Intero o a filetti, fino a ieri richiedeva un lungo ammollo (48 ore per il pesce intero, 36 per i filetti) e frequenti cambi d'acqua. Oggi non è più necessario e, grazie alla possibilità di acquistarlo già "bagnato", desiderare e cucinare questa prelibatezza è questione di un attimo. Una facilità da non scambiare con banalità, ma da provare in abbinamenti moderni con i delicati sapori invernali, a cui questo pesce sapido darà sempre il giusto piglio e la desiderata eccezionalità.





## Baccalà con aglio confit, salsa agra e salsa all'aglio

pag. 150

Piatto con bordo oro Zara Home, bicchiere LSA, luci Viridea. A sinistra: piastrella in grès Knindustrie. Indirizzi a pagina 6



## FRITTELLE DI BACCALÀ ALLE OLIVE TAGGIASCHE CON PESTO DI PREZZEMOLO

**PER 4 PERSONE**
**450 g di baccalà dissalato - 200 g di patate a pasta bianca - 30 g di olive taggiasche denocciolate - 80 g di porro - 1 uovo - 100 g di pangrattato - un mazzetto di prezzemolo - 30 g di pinoli - un limone non trattato - 10 g di capperi sotto sale - olio di arachide per friggere - extravergine d'oliva - sale**

● **1** Sciacquate i capperi e metteteli a mollo in una ciotola con acqua tiepida. Lavate il prezzemolo, trasferitene una manciata di foglie nel mixer con i pinoli, i capperi scolati e asciugati, 5-6 cucchiai di extravergine e frullate; regolate di sale.
● **2** Pelate le patate, tagliatele a tocchetti e cuocetele a vapore per 10 minuti o fino a quando sono morbide. Nel frattempo tritate finemente il porro e cuocetelo in una padella, coperto, con 2 cucchiai d'olio, una presa di sale e 50 ml d'acqua, per 5-6 minuti, fino a che l'acqua sarà evaporata e il porro risulterà molto morbido.
● **3** Sciacquate il baccalà, trasferitelo in una pentola, copritelo con acqua fredda, portate a ebollizione, spegnete il fuoco e lasciatelo raffreddare nella sua acqua di cottura. Scolatelo, eliminate la pelle e le eventuali lische e sfaldatelo con le mani. Schiacciate le patate e, quando si sono intiepidite, unitele al baccalà, quindi aggiungete l'uovo, 5-6 foglie di prezzemolo tritate, la scorza di 1/2 limone grattugiata, le olive e tritate grossolanamente e il porro preparato.
● **4** Formate tante palline grandi come un'albicocca, passatele nel pangrattato e friggetele poche alla volta in abbondante olio ben caldo, fino a doratura. Scolatele su carta per fritti e servitele calde o tiepide con il pesto di prezzemolo.

**MEDIA** ● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 25 minuti** ● **440 cal/porzione**

Piatto e ciotoline Blueside, posate Mepra. A destra: Piatto L'Abitare, tovagliolo Tavola all'italiana. Indirizzi a pagina 6



**Strudel di baccalà e carciofi con spuma al pepe e limone**

pag. 150

Piattini in vetro Zara Home, vassoio quadrato KnIndustrie, posate Mepra. A destra: piatto con filo platino Villeroy&Boch, bicchieri KnIndustrie, posate Mepra, tovaglioli Marina C, brocca Blueside. Indirizzi a pagina 6

## Crema di baccalà con sfogliette di sedano rapa, barbabietole e patate dolci

pag. 150





## BACCALÀ AGLI AROMI E VINO

**PER 4 PERSONE**
**600 g di filetto di baccalà - 2 coste di sedano verde - 2 carote - una cipolla bionda - 4 foglie di salvia - 20 g di finocchietto selvatico - 500 ml di vino bianco secco - olio extravergine d'oliva - sale**

● **1** Pelate le carote e tagliatele a fettine, mondate il sedano eliminando gli eventuali filamenti e tagliatelo a tocchetti, sbucciate la cipolla e riducetela a spicchietti sottili. Scaldate 4 cucchiai d'olio in una casseruola, unite le verdure, le foglie di salvia, i 2/3 del finocchietto e una presa di sale e cuocetele su fiamma bassa per 5 minuti. Eliminate la salvia.
● **2** Eliminate la pelle e le eventuali lische dal baccalà, sciacquatelo e tagliatelo a fette di circa 3 mm. Rivestite con carta da forno una pirofila rotonda dai bordi alti di 18 cm di diametro, versate sul fondo una parte delle verdure cotte e proseguite alternandole con il baccalà.
● **3** Versate il vino e 3 cucchiai d'olio, coprite la pirofila e infornate a 160° per 50 minuti. Servite nei piatti e completate con il finocchietto tenuto da parte e un filo di olio crudo.

**FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 55 minuti ● 320 cal/porzione**


Cresce la voglia di Natura
THEOPTIMIST
Biffi
PESTO CON TOFU
100% VEGETALE
Biffi
SUGO AI FUNGHI PORCINI
100% VEGETALE
Biffi
PESTO
BIOLOGICO
Biffi
SUGO AL CUORE DI CARCIOFO
100% VEGETALE
Biffi
PESTO SENZA AGLIO
BIOLOGICO
Biffi
INSALATA RUSSA
100% VEGETALE
Biffi
RAGÙ DI QUINOA
100% VEGETALE
Biffi
RAGÙ DI SOIA
100% VEGETALE
Sughi e Salse Bio e 100% Vegetali
MAJONESE
BIOLOGICA
Biffi
Milano 1852
La Natura ci ispira.
www.BiffiMilano1852.it

## CARPACCIO DI BACCALÀ CON CARCIOFI E ARANCIA

Piatto e bicchiere Blueside, posate Mepra. Indirizzi a pagina 6

**PER 4 PERSONE**
**300 g di filetto di baccalà dissalato alto almeno 4 cm - 2 arance non trattate - 2 clementine non trattate - un piccolo peperoncino rosso piccante - 2 rametti di origano fresco - 4 carciofi - un limone - olio extravergine d'oliva - sale**

● **1** Sciacquate e asciugate il baccalà. Eliminate le eventuali lische con l'aiuto di una pinzetta da pesce e tagliatelo in sbieco a fettine sottilissime, quindi disponetelo in una pirofila. Lavate un'arancia, prelevate metà della sua scorza con un rigalimoni, spremete entrambi i frutti e filtrate il succo. Versatelo sul baccalà, unite le scorzette, le foglioline di un rametto di origano spezzettate, il peperoncino mondato e tagliato a fettine e 3 cucchiai d'olio e lasciate marinare il pesce per 30 minuti in un luogo fresco.
● **2** Pulite i carciofi, eliminate il gambo e le foglie esterne per lasciare solo le più tenere. Tagliate i cuori a metà, eliminate il fieno e tagliateli a fettine sottili mettendole a mollo in acqua acidulata con il succo di mezzo limone man mano che sono pronte.
● **3** Pelate al vivo le clementine e tagliatele a fette in senso orizzontale; scolate e asciugate i carciofi, conditeli con una presa di sale e 2 cucchiai d'olio emulsionati con il succo di limone rimasto. Scolate il baccalà dalla marinata e disponetelo nei piatti, insieme alle fette di clementine e ai carciofi. Completate con le foglioline di origano rimaste.

**FACILE ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura nessuna ● 180 cal/porzione**





## BACCALÀ CON AGLIO CONFIT, SALSA AGRA E SALSA ALL'AGLIO

**PER 4 PERSONE**
**600 g di baccalà dissalato - 8 spicchi d'aglio - una foglia di alloro - un rametto di rosmarino - 2 rametti di timo - aceto di mele - 300 g di spinacini - un uovo - 1/2 limone - 2,5 dl di vino rosso - una patata media - olio extravergine d'oliva - sale - 5 grani di pepe nero**

● **1** Dividete il baccalà in 4 porzioni. Disponetelo in una teglia rivestita con carta da forno, unite gli spicchi d'aglio, il pepe, le erbe aromatiche, 4 cucchiai d'olio e un cucchiaio di aceto di mele. Infornate a 150° per 40 minuti.
● **2** Versate il vino rosso in un pentolino e fatelo ridurre a 1/3 su fiamma vivace. Sbucciate la patata, tagliatela a tocchetti, cuocetela a vapore per 10 minuti, poi riducetela in purea. Mettete l'uovo in un pentolino con acqua fredda e cuocetelo per 8 minuti dall'inizio dell'ebollizione. Scolatelo e raffreddatelo in acqua fredda, sgusciatelo e trasferitelo nel bicchiere del frullatore a immersione.
● **3** Recuperate l'aglio dal fondo di cottura, spremetene 2 spicchi in modo da prelevare la purea interna e unitela all'uovo con una presa di sale e il succo di limone filtrato; unite 3 cucchiai e frullate fino a ottenere una salsa densa come una maionese. Frullate la patata con la riduzione di vino, la polpa di due spicchi d'aglio, un cucchiaino di aceto di mele e 3 cucchiai d'olio fino a ottenere una salsa cremosa.
● **4** Saltate gli spinacini con 2 cucchiai d'olio e una presa di sale finché iniziano ad appassire. Suddivideteli nei piatti, disponendovi sopra il baccalà privato degli aromi e irrorate con il fondo di cottura. Accanto, mettete una cucchiaiata di ciascuna delle due salse.

**MEDIA ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 50 minuti ● 310 cal/porzione**



## CREMA DI BACCALÀ CON SEDANO RAPA, BARBABIETOLE E PATATE DOLCI

**PER 4 PERSONE**
**800 g di baccalà dissalato - 120 ml di panna - 120 ml di latte - 2 patate dolci piccole - 200 g di sedano rapa - una barbabietola - 1 spicchio d'aglio - un limone - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**

● **1** Sbucciate il sedano rapa, tagliatelo a metà e poi a fettine sottilissime e mettetele a mollo in acqua acidulata con la metà del succo di limone. Sbucciate le patate dolci, tagliatele a lamelle sottili e mettetele a mollo in acqua acidulata con il succo del limone rimasto. Pelate la barbabietola, tagliatela a fettine sottili e asciugatela su più fogli di carta da cucina.
● **2** Disponete le verdure su una teglia ricoperta con carta da forno, spennellatele con poco olio e infornatele a 200° per circa 20 minuti finché iniziano a diventare dorate e croccanti. Salatele e mettetele da parte.
● **3** Sciacquate il baccalà, trasferitelo in una pentola, copritelo con acqua fredda, portate l'acqua quasi a ebollizione e cuocetelo per 8 minuti senza mai far bollire il liquido. Lasciatelo riposare 10 minuti nella sua acqua, scolatelo, eliminate la pelle, le eventuali lische e sfaldatelo.
● **4** Mettete il baccalà nel mixer con lo spicchio d'aglio sbucciato e privato dell'anima centrale, 100 ml d'olio e frullate. Scaldate il latte e la panna, trasferite la crema di baccalà in una casseruola dal fondo spesso e cuocetelo su fiamma bassissima, unendo a filo il composto di latte e panna fino a ottenere una crema. Salate, pepate e suddivide la crema in 4 coppapasta rotondi del diametro di 10 cm, leggermente oliati. Sfilate i coppapasta, unite le sfogliatine di verdura preparate e servite con una macinata di pepe.

**MEDIA ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 35 minuti ● 380 cal/porzione**



## STRUDEL DI BACCALÀ E CARCIOFI CON SPUMA AL PEPE E LIMONE

**PER 4 PERSONE**
**125 g di farina - 6 carciofi - 500 g di baccalà dissalato - un limone non trattato - 2 scalogni - 2 rametti di maggiorana - 50 g di burro - 150 ml di panna fresca - 5 g di gelatina in fogli - 1 limone non trattato - 1 tuorlo - olio extravergine d'oliva - sale - 5 grani di pepe nero**

● **1** Impastate la farina con il tuorlo, 60 ml d'acqua tiepida, un cucchiaino d'olio e una presa di sale. Avvolgete la pasta in un foglio di pellicola per alimenti e lasciatela riposare per 30 minuti.
● **2** Eliminate la pelle e le lische dal filetto di baccalà, trasferitelo in una pentola con acqua fredda, cuocetelo per 2 minuti da quando l'acqua inizia a sobbollire, spegnete e lasciatelo raffreddare nel suo liquido di cottura.
● **3** Riducete i carciofi puliti a spicchietti trasferendoli in acqua con il succo di un limone. Sbucciate e tritate finemente gli scalogni, lasciateli stufare dolcemente in una casseruola con 30 g di burro e 2 cucchiai d'acqua, unite i carciofi scolati e una presa di sale e cuoceteli coperti per 10 minuti. Lasciateli raffreddare e unite le foglioline di maggiorana tritate.
● **4** Stendete un rettangolo di pasta sottilissima su carta da forno, disponete al centro la metà dei carciofi, coprite con il baccalà e i restanti carciofi. Chiudete la pasta piegandola verso l'interno, aiutandovi con la carta. Infornate su una teglia a 220° per 20 minuti.
● **5** Scaldate la panna, il pepe, la scorza del limone rimasto prelevata con un pelapatate e la gelatina ammorbidita in acqua fredda e strizzata. Filtrate e lasciate compattare in frigo. Montate la spuma con le fruste elettriche e servitela fredda con lo strudel caldo spennellato con il burro rimasto.

**MEDIA ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 45 minuti ● 450 cal/porzione**

# LA FORESTA INCANTATA

## IL DOLCE DIVENTA UN MOMENTO MAGICO, QUANDO PORTI IN TAVOLA QUESTA SCENOGRAFICA TORTA









Nei giorni di festa si creano i ricordi più dolci. E anche se oggi non stampiamo più le foto su carta, l'immagine di una torta così rimane impressa nella memoria ed è destinata al successo, in casa come sui social. Così scenografica, eppure così semplice, si realizza con un procedimento simile al Pan di Spagna, ma modificando un ingrediente di base. La farina è abbinata alla farina di nocciole, dal gusto pieno e delicato che ben si sposa con la farcitura a base di Nutella®.

È quindi un dolce facilissimo da realizzare, anche nella fase della decorazione, ottenuta con coni di diverse grandezze. Se ci sono bambini, tieni segreto il dolce e prepara la scena raccontando una breve favola: c'è una foresta che solo nelle feste si trasforma in una foresta incantata e si può scoprire solo in questa occasione speciale. A questo punto fai il tuo ingresso con la torta e goditi l'applauso!

### TORTA DELLA FORESTA

**per 12 persone**
200 g di farina di nocciole
80 g di burro
150 g di zucchero
200 g di farina
3 uova
80 ml di olio di semi
120 ml di latte
8 g di lievito per dolci (1/2 bustina)
1 cucchiaino di scorza grattugiata di limone
150 g di Nutella® per la farcitura

**Per decorare**
cereali soffiati
meringhette
confettini di zucchero
coni di cialda
cocco disidratato
burro e farina per lo stampo
30 g di Nutella®

**1** Preriscaldate il forno a 180°. Lavorate il burro morbido con lo zucchero fino a renderlo spumoso; incorporate le uova, uno alla volta.
**2** Aggiungete al composto la farina di nocciole, poi la farina e il lievito setacciati insieme.
**3** Aggiungete infine anche l'olio, il latte e la scorza di limone e mescolate bene.
**4** Imburrate e infarinate uno stampo a cerniera (20 cm di diametro) e versatevi l'impasto, livellandolo con una spatola.
**5** Cuocete la torta nel forno già caldo per circa 40', verificando la cottura con uno stecchino: infilzandolo nel centro della torta, dovrà uscirne asciutto.
**6** Fate raffreddare la torta, poi tagliatela a metà con un lungo coltello seghettato: farcitela con metà Nutella®, quindi ricomponetela e spalmate la superficie con il resto.
**7** Spalmate con un velo di Nutella® i coni di cialda (fatene di diverse misure, per avere un effetto più movimentato) e cospargeteli a piacere con i cereali soffiati, cocco disidratato e confettini di zucchero; sistemateli sulla torta e completate con qualche piccola meringhetta e del cocco disidratato per creare un effetto "neve".

Facile
Preparazione 35'
Cottura 40'








Cambiando i tipi di confetti, puoi realizzare anche un paesaggio coloratissimo.

# Dolcissimi coffee break

## PICCOLA PASTICCERIA E CAFFÈ ARTISTICI PER PAUSE CON GLI AMICI DI MAGICA ATMOSFERA

**a cura di Silvia Bombelli, servizio di Claudia Compagni (dolci), bevande di Accademia Caffè Vergnano, styling di Stefania Aledi, foto di Felice Scoccimarro/Alkemia**



Sopra: alzatina in ferro di Chizu Kobayashi. A destra: vassoietto di Seletti, bicchieri di Luigi Bormioli, maglia di lana di Muji. Indirizzi a pagina 6.



## BROWNIE CON CAFFÈ E CASTAGNE

**PER 8 PERSONE**
**per l'impasto: 150 g di cioccolato fondente - 100 g di burro - 100 g di zucchero - 100 g di farina - 50 g di marron glacé in pezzi - 10 g di caffè solubile - 2 uova - sale**
**per la copertura: 100 g di cioccolato fondente - 80 g di crema di castagne - 1 cucchiaio di olio di arachidi - cacao amaro in polvere - violette e rose candite per il decoro**

● **1** Tritate finemente il cioccolato e fatelo sciogliere in una bastardella a bagnomaria. Mettete in una ciotola il burro molto morbido con lo zucchero e un pizzico sale. Montate gli ingredienti con una spatola fino a ottenere un composto cremoso. Unite 1 uovo e 1 cucchiaio di farina, mescolate, aggiungete il caffè solubile, l'altro uovo e la farina rimasta. Amalgamate bene il composto.
● **2** Unite il cioccolato sciolto e i marron glacé sbriciolati, mescolate e versate l'impasto in una teglia (18x24 cm circa) rivestita con carta da forno. Cuocete il dolce in forno preriscaldato a 180° per 25 minuti e lasciatelo raffreddare.
● **3** Tritate il cioccolato per la copertura e scioglietelo a bagnomaria con l'olio di arachidi. Spalmate il dolce con la crema di castagne, versate sopra la glassa, stendetela uniformemente e lasciatela indurire. Levate il dolce dallo stampo, tagliatelo prima a quadretti di 4 cm di lato e poi a triangoli e spolverizzateli con poco cacao. Decorate con i fiori canditi e servite.

**FACILE**
**● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 30 minuti ● 600 cal/porzione**

## CAFFÈ GIANDUIA

12 dl di cioccolata - 2 dl di caffè espresso - 4 dl di panna fresca - cacao amaro in polvere

Montate la panna con le fruste elettriche e trasferitela in una tasca da pasticceria con la bocchetta grossa a stella. Versate la cioccolata calda in 8 bicchieri di vetro. Fate colare sopra delicatamente il caffè. Completate con la panna montata e cospargetela con il cacao in polvere aiutandovi con un colino.

## CAKE DI NATALE

**PER 8 PERSONE**
**125 g di farina 00 - 120 g di zucchero di canna integrale - 1 uovo - 4 bustine di tè Earl Grey - 50 g di bacche di Goji - 100 g di noci macadamia - 100 g di noci brasiliane - 100 g di albicocche secche - 100 g di datteri disidratati - 50 g di fichi secchi - 1 cucchiaio di albume - 60 g di zucchero a velo - 1/2 limone - cranberries freschi (o mirtilli) - bacche di Goji e albicocche secche**

● **1** Scaldate 2 dl di acqua fino al limite dell'ebollizione. Spegnete il fuoco, unite le bustine di tè e lasciatele in infusione per 10 minuti. Denocciolate i datteri e tagliateli a rondelle. Eliminate il picciolo dai fichi secchi e tagliateli a dadini insieme alle albicocche secche e riunite la frutta disidratata in una ciotola con le bacche di Goji.
● **2** Versate sulla frutta il tè, mescolate e lasciate riposare per un'ora mescolando di tanto in tanto. Unite lo zucchero di canna, la farina, l'uovo sbattuto a parte e le 2 noci, sbucciate e sminuzzate grossolanamente, amalgamate il composto.
● **3** Compattatelo il uno stampo quadrato di 23 cm di lato e cuocete il dolce in forno preriscaldato a 160° per 1 ora e 10 minuti. Lasciatelo raffreddare, tagliate uno strato sottilissimo di crosta e riducetelo a cubotti di 4 cm di lato.
● **4** Mescolate l'albume con lo zucchero a velo e poche gocce di succo di limone fino a ottenere una glassa densa e lucida. Trasferitela in una piccola tasca da pasticceria montata con la bocchetta liscia di 2 mm e decorate la sommità dei cubotti. Disponetevi sopra la frutta disidratata e i cranberries per il decoro, lasciate rapprendere la glassa e servite.

**FACILISSIMA ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 15 minuti ● 440 cal/porzione**

## FROZEN CAFÉ

8 tazzine di caffè espresso
- 100 g di cioccolato bianco
- 8 dl di cioccolata calda

Versate il caffè espresso raffreddato in stampini per il ghiaccio a forma di stella e fatelo gelare in freezer. Tritate finemente il cioccolato bianco, scioglietelo a bagnomaria. Versatelo in una piccola tasca da pasticceria montata con la bocchetta liscia di 2 mm e decorate le pareti interne di 8 coppe da Martini tenute in frigorifero. Disponete le stelle ghiacciate di caffè nelle coppe, versatevi sopra la cioccolata calda e servite immediatamente.



Sopra: Coppa Lsa International distribuita da Maino Rappresentanze, vassoietto esagonale di Coin Casa. A destra: tazze e lattiera di Coin Casa, piattino di Fiorirà un giardino, tovagliolo in lino di Marina C. Indirizzi a pagina 6.



1882 SPECIAL

1,2 dl di cioccolata calda
- 4 tazzine di caffè espresso
- 1,5 dl di panna fresca

Montate leggermente la panna finché inizia a addensarsi. Versate il caffè bollente in 4 tazzine di vetro, fate colare sopra delicatamente la cioccolata e completate con la panna preparata.

## SHORTBREAD CON NOCI PECAN E ZENZERO CANDITO

**PER 4 PERSONE**
**per i biscotti : 125 g di farina 00 + quella per la spianatoia - 20 g di fecola - 100 g di burro -100 g di zucchero - 90 g di gherigli di noci pecan - 50 g di zenzero candito - 1 uovo - 50 g di zucchero a velo - sale**

● **1** Tritate 80 g di noci pecan nel mixer con la metà dello zucchero e 30 g di zenzero candito fino a ottenere una polvere fine. Unite la farina, lo zucchero rimasto, la fecola, un pizzico di sale e il burro freddo a dadini. Frullate fino a ottenere un composto a briciole.
● **2** Aggiungete l'uovo, frullate ancora per qualche secondo finché si forma una palla di pasta. Schiacciatela e formate un panetto di circa 2 cm di spessore, avvolgetelo in un foglio di pellicola per alimenti e fatelo riposare in frigo per un'ora.
● **3** Eliminate la pellicola, stendete il panetto sul piano infarinato in una sfoglia di 0,5 cm di spessore e ricavate i biscotti con un tagliapasta rotondo (circa 3 cm di diametro). Trasferiteli su una teglia rivestita con carta da forno tenendoli ben distanziati. Cuoceteli in forno già caldo a 180° per 15 minuti.
● **4** Prelevate i biscotti dal forno e fateli raffreddare su una gratella. Mescolate 30 g zucchero a velo con qualche goccia d'acqua e disponete un puntino di glassa al centro dei biscotti. Decorateli con i gherigli di noce e lo zenzero candito rimasti e spolverizzateli con il resto dello zucchero a velo.

**FACILE**
**● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 15 minuti ● 750 cal/porzione**


L'ESSENZA®
Il gelato sotto l'albero
L'ESSENZA
N°3
GELATO AL CIOCCOLATO E ZENZERO
New Cold s.r.l. Lodi, 0371 424353



## COCCOLINO

4 tazzine di caffè espresso - 2 dl di panna montata - 1 dl di sciroppo di cocco - 2 cucchiaini di cocco disidratato in polvere - cacao amaro - 4 scaglie di cocco disidratato

Versate lo sciroppo di cocco in 4 bicchieri di vetro, cospargetelo con il cocco disidratato e versate sopra il caffè facendolo scivolare su un cucchiaio. Trasferite la panna in una tasca da pasticceria con la bocchetta a stella. Cospargete con cacao e decorate con una scaglia di cocco.



**1, 10, 100 CAFFÈ**

All'estero la chiamano Fourth wave of coffee ed è la tendenza a fare del caffè una scelta ponderata tra le moltissime proposte del menu. Ma **Carolina Vergnano**, amministratore dell'omonima azienda produttrice di pregiate miscele, già da tempo non ha dubbi: "Non esiste un solo caffè che va bene per tutti", dice, "e anche a casa, quando ci sono ospiti, è giusto lasciare che ognuno scelga quale caffè gustare: dall'espresso con la capsula, a quello della moka fino al più internazionale caffè filtrato, ottenuto con la french press: è più acquoso e lascia godere tutto il suo gusto. D'inverno è il mio preferito". Ma quali sono le regole per servire un ottimo caffè? "Usare acqua non clorata", spiega Carolina, "fa sì che si formi la sfiziosa cremina, inoltre è importante lavare il filtro sotto l'acqua corrente e non tenere il pacchetto in frigo". In caso di moka, infine, vietato prenderla sottogamba: "Dosate 6 g di caffè per tazza, non pressate mai la polvere e spegnete il fuoco appena escono le prime gocce", dice la Vergnano, "Prima di versare, però, mescolate il caffè lentamente: sprigionerà più aroma".

## SFOGLIETTE CARAMELLATE AL PEPE ROSA

**PER 4 PERSONE**
**1 rotolo di pasta sfoglia fresca (circa 230 g) - 1/2 cucchiaino di pepe rosa - zucchero a velo - zucchero**

● **1** Stendete la pasta sfoglia sul piano di lavoro cosparso con un cucchiaio di zucchero e premete con le mani per farla aderire. Ricavate dalla sfoglia 4 strisce lunghe circa 4 cm. Spennellatele con pochissima acqua, cospargetene 3 con il pepe rosa sbriciolato, mettetele una sull'altra e sovappponete anche la quarta striscia.
● **2** Cospargete l'ultimo strato con poco zucchero e riponete il panetto in freezer per 10 minuti. Spolverizzate una teglia da forno con zucchero a velo. Pareggiate i bordi del panetto con un coltello affilato e tagliatelo a striscioline di circa 3 mm di spessore sul lato più corto.
● **3** Disponetele sulla teglia ben distanziate e cuocetele in forno preriscaldato a 200° per circa 20 minuti, finché la sfoglia è dorata e lo zucchero caramellato.

**FACILE**
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 20 minuti** ● **540 cal/porzione**

Bicchiere di Covo, zuccheriera di Rocco Bormioli, vassoietto in cemento di Lene Bjerre, tovagliolo di Marina C, cucchiaio in ferro di Chizu Kobayashi. Indirizzi a pagina 6.



Sotto: tovaglioli di carta di PPD, cucchiaino di Zara Home. Indirizzi a pagina 6.

## MAROCCHINO BICOLORE

4 tazzine di caffè espresso lungo - 5 dl di latte - 50 g di cioccolato bianco - 50 g di crema di cioccolato alle nocciole - cacao amaro in polvere

Mettete 4 tazze di vetro in frigorifero, tritate finemente il cioccolato bianco, scioglietelo a bagnomaria e spalmatelo su metà della parte interna delle tazze. Riponetele in frigo per 10 minuti. Spalmate l'altra metà con la crema di cioccolato, montate il latte caldo con l'apposito attrezzo fino a ottenere una schiuma compatta. Versate il caffè nelle tazze, cospargetelo con il cacao fatto scendere da un colino, completate con la schiuma di latte, spolverizzate con altro cacao e servite subito.

## DOLCETTI ALLE MANDORLE E CARDAMOMO

**PER 4 PERSONE**
**90 g di mandorle in polvere - 70 g di burro - 50 g di zucchero a velo - 10 g di crema di mandorle (facoltativa) - 2 uova - 10 g di mandorle a lamelle o scorza d'arancia candita - 1 bacca di cardamomo verde - sale**

● **1** Aprite la bacca di cardamomo, prelevate i semini e pestateli finemente. Sciogliete 50 g di burro su fiamma bassissima o a bagnomaria. Mescolate le mandorle in polvere con il cardamomo, un pizzico di sale, lo zucchero a velo, il burro sciolto e la crema di mandorle, se la usate.
● **2** Unite le uova sbattute a parte e amalgamate gli ingredienti. Versate l'impasto in 12 stampini ovali in silicone (6x3 cm) leggermente imburrati, decorate con le mandorle a lamelle o con striscioline sottili di scorza di arancia candita. Cuocete i dolcetti in forno caldo a 180° per 12-15 minuti.

**FACILE**
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 18 minuti** ● **550 cal/porzione**


UNA STORIA
CONTINUA
Ne parliamo da 60 anni...
... non li abbiamo mai cambiati!
... e non li cambieremo...
... neppure quest'anno!
Ghiottini
i Cantuccini alle mandorle
Biscotti
toscani
Ne parliamo ormai da Un anno...
Frollini senza Latte, Uova e Burro aggiunti.
Ideali per la prima colazione...
... anche per vegetariani e vegani
UNA STORIA
COMINCIA
Biscotti toscani al cioccolato
Biscotti toscani alla mela
Biscotti toscani alla carota
Biscotti toscani ai frutti di bosco
Assaggia anche
i 3 nuovi gusti!
mela, carota,
frutti di bosco
GUSTO & PIACERE la nuova linea di Ghiott Firenze
Seguici su facebook: Ghiott Firenze e su www.ghiott.com



# Cioccolato in festa

## IL SAPORE SUADENTE E INCONFONDIBILE LO RENDE IL PROTAGONISTA DI SONTUOSE TORTE A STRATI, DELIZIOSI SEMIFREDDI E DESSERT AL CUCCHIAIO DI STRAORDINARIA DOLCEZZA. FIN DAL PRIMO ASSAGGIO

**a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Claudia Compagni, foto di Michele Tabozzi**

Bianco, al latte o fondente, poco importa. Basta nominarlo per esserne già sedotti. Con il suo gusto intenso e appagante, il "cibo degli dei" è da sempre un ingrediente irrinunciabile di dolci capolavori da esibire sulla tavola della feste con un pizzico di orgoglio. Versatile come nessun altro, il cioccolato si presta a essere declinato in mille varianti. Mescolato all'impasto arricchisce gusci fragranti, semifreddi o golose marquise; fuso si presta a diventare una deliziosa ganache o una glassa croccante. Ma è dall'incontro, mai casuale, con alcuni ingredienti, che nascono abbinamenti perfetti nel gusto e nella consistenza. Così, la dolcezza voluttuosa del cioccolato bianco incontra il carattere asprigno del pompelmo e la sapidità del pepe rosa. E se la frutta secca aggiunge una piacevole nota croccante al gianduja, l'aroma pungente del cacao amaro è sublimato dall'abbinamento con deliziose creme e mousse, frutta esotica e spezie profumate. Per un piacere da assaporare a occhi chiusi.



Torta di cioccolato con frosting al Moscato

pag. 173

Alzatina in ceramica Chantal Delorme, tovagliolo Coincasa. Indirizzi a pagina 6

## Marquise di cioccolato al latte e fondente con pain d'epices e frutta secca

pag. 173



Vassoio Zara Home, tovagliolo Coincasa, piano Alpi.
Nella pagina accanto, coppa e tovagliolo Coincasa, cucchiaio Zara Home. Indirizzi a pagina 6



**Trifle con crema di cioccolato al pepe garofanato, scaglie di caramello e pandoro**

pag. 173


1


2


3


4

**DOLCE MORBIDO CON MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO AL PEPE ROSA E POMPELMO ROSA**

**PER 8 PERSONE**
**Per la base: 12 g di cacao amaro in polvere - 1 uovo - 40 g di zucchero - sale.**
**Per la mousse al pompelmo rosa: 3 dl di panna fresca - 1,5 dl di succo di pompelmo rosa - 1 pompelmo rosa - 50 g di zucchero - 10 g di gelatina in fogli.**
**Per la mousse al cioccolato bianco: 100 g di cioccolato bianco - 2 dl di panna fresca - 1 cucchiaino di bacche di pepe rosa.**
**Per la gelatina al pompelmo rosa: 1,5 dl di succo di pompelmo rosa - 80 g di zucchero a velo - 4 g di gelatina in fogli.**
**Per decorare: 1 pompelmo rosa - 5/6 bacche di pepe rosa - 20 g di cioccolato bianco**

● **1** Separate il tuorlo dall'albume, montate quest'ultimo con lo zucchero e un pizzico di sale fino a ottenere una meringa soda. Incorporate il tuorlo e il cacao setacciato. Versate l'impasto sul fondo di uno stampo a cerniera (da 18 cm di diametro x 12 cm di altezza) rivestito con carta da forno e infornate a 180° per 15 minuti. ● **2** Per la mousse al pompelmo rosa ammorbidite la gelatina in acqua fredda. Pelate al vivo il pompelmo, prelevate la polpa tra le membrane che delimitano gli spicchi e tagliatela a dadini piccolissimi. Trasferiteli in un pentolino con il succo di pompelmo e lo zucchero e portate a ebollizione. Spegnete, unite la gelatina scolata e strizzata e fate raffreddare a temperatura ambiente. ● **3** Montate la panna e amalgamatela al composto. ● **4** Per la mousse di cioccolato tritate finemente il cioccolato, scioglietelo a bagnomaria e fatelo raffreddare. Riunite in un pentolino la panna con le bacche di pepe rosa e scaldatela fino al limite dell'ebollizione. Fatela raffreddare, filtratela, montatela con le fruste elettriche e poi amalgamatela al cioccolato fuso. ● **5** Versate sulla base di cacao uno strato di mousse al pompelmo. ● **6** Proseguite con uno strato di mousse al cioccolato e procedete alternando le due mousse. Terminate con quella al cioccolato bianco e trasferite in frigo per 6 ore. ● **7** Mettete a bagno la gelatina. Scaldate il succo di pompelmo con lo zucchero a velo e 700 ml di acqua e portate a ebollizione. Spegnete, unite la gelatina scolata e strizzata e fate raffreddare a temperatura ambiente. Nappate la superficie del dolce con 2 cucchiai di gelatina: si creerà una pellicola di protezione per evitare che la gelatina si mescoli alla mousse di cioccolato. Trasferite in frigo a solidificare per 20 minuti. ● **8** Versate sul dolce la gelatina rimasta e rimettete in frigo 2 ore. Decorate con il pompelmo tagliato a fette, cioccolato bianco in scaglie e bacche di pepe rosa sbriciolate.

**ELABORATA ● Preparazione 40 minuti + riposo ● Cottura 20 minuti ● 370 cal/porzione**


5


6


7


8



Runner e calici Coincasa, paletta Zara Home. Indirizzi a pagina 6



Torta di cioccolato al latte con glassa fondente e mousse di castagne

pag. 174

Alzata in vetro Chantal Delorme, coltello vintage, piatto Zara Home, piano Alpi. Indirizzi a pagina 6



Tovagliolo celeste Coincasa, coltello vintage, piano Alpi. Indirizzi a pagina 6

## Semifreddo al gianduja con noci macadamia caramellate

pag. 174



CaruccieChiurazzi
La bontà è nei fatti
SENZA FRUTTA A GUSCIO!
DiLeo
il FORNO dei DESIDERI
come Fattincasa
Biscotti a bassissimo contenuto di sale
INTEGRALI
con crusca e Farina 100% Integrale
MENO 40% DI GRASSI SATURI
RISPETTO ALLA MEDIA DEI BISCOTTI PIÙ VENDUTI*
SENZA OLIO DI PALMA
RICCHI DI FIBRE
118kJ 28kcal per biscotto
1967kJ 468kcal per 100g
*FONTE AIDEPI. PER MAGGIORI INFORMAZIONI: WWW.DILEO.IT
FATTI CON AMORE, SECONDO LA RICETTA DELLA TRADIZIONE
FATTI PER FARTI STARE IN FORMA, CON CRUSCA E FARINA 100% INTEGRALE
FATTI PER NUTRIRTI AL MEGLIO, CON POCHI GRASSI, SENZA OLIO DI PALMA E SENZA AGGIUNTA DI SALE
FATTI PER BENE E PER QUESTO COSÌ BUONI
DiLeo
il FORNO dei DESIDERI
Tutto il buono di una volta
www.dileo.it



## TORTA DI CIOCCOLATO CON FROSTING AL MOSCATO

**PER 8 PERSONE**
**170 g di cioccolato fondente 85% - 2 dl di olio di semi di girasole - 100 g di zucchero - 3 uova - 230 g di panna acida - 2,4 dl di latte - 270 g di farina + quella per gli stampi - 30 g di amido di mais - 6 g di lievito per dolci - 75 g di cacao amaro - 1 cucchiaino di bicarbonato - 20 g di burro per gli stampi - 1 baccello di vaniglia per la glassa: 200 g di formaggio da spalmare - 80 g di burro - 3 cucchiai di Moscato di Sicilia - 300 g di zucchero a velo**

● **1** Tritate finemente il cioccolato fondente, trasferitelo in una bastardella con l'olio e sciogliételo a bagnomaria. Setacciate la farina con l'amido di mais, il cacao, il lievito e il bicarbonato. Mescolate il cioccolato fuso con lo zucchero fino a quando quest'ultimo si sarà sciolto. Unite la panna acida, le uova sbattute a parte e i semini contenuti nel baccello di vaniglia. Versate il latte, unite la miscela di farina e amalgamate il composto.
● **2** Suddividetelo in 3 stampi del diametro di 16 cm, imburrati e infarinati e cuocete le torte in forno preriscaldato a 180° per 35 minuti. Sformate le torte dagli stampi e fatele raffreddare su una gratella. Tagliate via la calotta superiore di ogni torta in modo da livellare la superficie.
● **3** Montate il formaggio con il burro morbido e lo zucchero a velo. Unite il Moscato e montate per altri 2 minuti. Spalmate 2/3 della glassa sulla superficie delle 3 torte e impilatele. Distribuite la glassa rimasta sui lati del dolce e trasferitelo in frigo per 2 ore. Decorate a piacere con rametti verdi e bacche colorate.

**FACILE**
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 40 minuti** ● **1000 cal/porzione**



## MARQUISE DI CIOCCOLATO AL LATTE E FONDENTE CON PAIN D'EPICES E FRUTTA SECCA

**PER 8 PERSONE**
**125 g di cioccolato al latte - 125 g di cioccolato fondente - 100 g di burro - 3 uova - un pizzico di cremor tartaro - 40 g di zucchero - 50 g di pain d'epices - per il decoro: 30 g di pistacchi - 4 fichi secchi piccoli - 8 datteri - 30 g di bacche di Goji - 8 noci brasiliane - 100 g di zucchero - 2 piccole foglie di alloro**

● **1** Tritate finemente i due tipi di cioccolato, trasferiteli in una bastardella con il burro a dadini e sciogliete a bagnomaria. Poi lasciate raffreddare il composto a temperatura ambiente.
● **2** Separate i tuorli dagli albumi, unite i primi al composto di cioccolato e burro e mescolate. Montate gli albumi con il cremor tartaro e, quando iniziano a essere montati, unite lo zucchero poco alla volta, continuando a montare con le fruste elettriche fino a ottenere una meringa lucida e soda. Incorporatela al composto di cioccolato mescolando con movimenti dal basso verso l'alto.
● **3** Tritate nel mixer il pain d'epices e compattatelo sul fondo di un anello per dolci di forma esagonale di 8 cm di lato (oppure uno stampo rotondo da 16 cm di diametro). Distribuite sopra il composto di cioccolato e trasferite in frigo per almeno 4 ore.
● **4** Riunite in un pentolino lo zucchero con 2 dl di acqua. Portate a ebollizione e unite le foglie di alloro, i pistacchi, i fichi secchi, le noci brasiliane, i datteri e le bacche di Goji e proseguite la cottura per 10 minuti. Fate raffreddare la frutta nello sciroppo. Sfilate lo stampo e decorate la marquise con la frutta sciroppata e le foglie di alloro.

**MEDIA**
● **Preparazione 40 minuti + riposo**
● **Cottura 20 minuti** ● **430 cal/porzione**



## TRIFLE CON CREMA DI CIOCCOLATO SCAGLIE DI CARAMELLO E PANDORO

**PER 8 PERSONE**
**300 g di pandoro - 3 cucchiaini di cannella in polvere - 220 g di cioccolato fondente al 100% - 10 g di gelatina in fogli - 5 tuorli - 70 g di zucchero a velo - 2,5 dl di latte - 5 dl di panna fresca - un pizzico di pepe garofanato per il caramello: 125 g di zucchero a velo - 70 g di miele di acacia**

● **1** Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda. Tritate il cioccolato e sciogliételo a bagnomaria. Montate i tuorli con 60 g di zucchero a velo fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite metà della panna e il latte tiepidi, il pepe garofanato e cuocete a bagnomaria per 10 minuti. Infine incorporate il cioccolato fuso e la gelatina scolata e strizzata e fate raffreddare.
● **2** Tagliate il pandoro a dadi, spolverizzateli con lo zucchero a velo rimasto e 1 cucchiaino di cannella e fateli tostare in forno a 200° per 5-6 minuti.
● **3** Disponete 1/3 del pandoro sul fondo di una grossa coppa da 18 cm di diametro. Coprite con 1/3 della crema e fate altri 2 strati alternando il pandoro e la crema al cioccolato. Trasferite il dolce in frigo per 1 ora.
● **4** Mescolate in un pentolino il miele con lo zucchero a velo e scaldate a fiamma bassa, senza mescolare, fino alla formazione di un caramello dorato. Stendetelo in una sfoglia sottilissima su un foglio di carta da forno e fate raffreddare. Prima di servire montate la panna rimasta e distribuitela sul dolce. Completate con la cannella rimasta e il caramello spezzettato.

**FACILE**
● **Preparazione 20 minuti + riposo**
● **Cottura 20 minuti** ● **570 cal/porzione**



## TORTA DI CIOCCOLATO AL LATTE CON GLASSA FONDENTE E MOUSSE DI CASTAGNE

**PER 8 PERSONE**
**per la torta: 250 g di cioccolato al latte - 150 g di burro + quello per lo stampo - 6 uova - 120 g di zucchero a velo - 80 g di farina + quella per lo stampo - sale**
**per la mousse: 300 g di confettura di castagne - 2 dl di panna fresca - 70 g di burro - 80 g di marron glacé a pezzi - 5 g di gelatina in fogli**
**per la glassa e per il decoro: 100 g di cioccolato fondente al 70% - 25 g di burro - 6 marron glacé - 5/6 praline di cioccolato dorate - zucchero a velo**

● **1** Tritate finemente il cioccolato, trasferitelo in una bastardella con il burro e sciogliete il tutto a bagnomaria. Separate i tuorli dagli albumi. Montate i primi con lo zucchero a velo fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite prima la farina setacciata e poi il composto di burro e cioccolato. Infine montate a neve gli albumi con un pizzico di sale e incorporateli con delicatezza all'impasto, con movimenti dal basso verso l'alto. Versate il composto in uno stampo a cerniera da 18 cm di diametro imburrato e infarinato e cuocetelo nel forno preriscaldato a 180° per 45 minuti. Sformate la torta e fatela raffreddare su una gratella.
● **2** Intanto preparate la mousse. Mettete la gelatina a bagno in acqua fredda. Riunite la confettura di castagne e il burro in un pentolino e scaldateli su fiamma bassissima fino a che il burro si sarà sciolto. Unite la gelatina scolata e strizzata, mescolate e lasciate raffreddare. Poi aggiungete al composto la panna, montata, e amalgamatela delicatamente al composto.
● **3** Tagliate la torta in modo da ricavare due dischi. Distribuite i marron glacé interi sulla superficie del primo disco lasciando libero il bordo, coprite con la mousse di castagne e sitemate sopra il secondo disco. Trasferite il dolce in frigo.
● **4** Tritate finemente il cioccolato fondente, scioglietelo a bagnomaria con il burro e mescolate. Lasciate raffreddare la glassa fino a che diventa cremosa, spalmatela sulla superficie della torta e decorate con i marron glacé rimasti spezzettati, le praline al cioccolato dorate e poco zucchero a velo.

**MEDIA**
**● Preparazione 25 minuti + riposo ● Cottura 55 minuti ● 820 cal/porzione**



## SEMIFREDDO AL GIANDUJA CON NOCI MACADAMIA CARAMELLATE

**PER 8 PERSONE**
**125 g di cioccolato gianduja - 180 g di nocciole tostate - 6 dl di panna fresca - 2 uova - 150 g di zucchero a velo**
**per il decoro: 16 noci macadamia - 50 g di zucchero - 100 g di cioccolato gianduja - zucchero a velo**

● **1** Trasferite le nocciole in un mixer e frullatele fino a ottenere una polvere fine, ma non troppo: non devono iniziare a emettere il loro olio. Tritate finemente il cioccolato gianduja, trasferitelo in una bastardella, scioglietelo a bagnomaria e fate raffreddare a temperatura ambiente.
● **2** Separate i tuorli dagli albumi, montate i primi con 2 cucchiai di zucchero a velo fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Versate il composto sul cioccolato sciolto e mescolate tenendo la bastardella sopra la pentola con l'acqua calda solo per il tempo necessario ad amalgamare i due composti. Fate raffreddare a temperatura ambiente.
● **3** Montate gli albumi con lo zucchero a velo rimasto, unendolo poco alla volta, fino a ottenere una meringa lucida e soda.
Montate la panna, ben fredda, con le fruste elettriche. Incorporate le nocciole tritate e amalgamate il composto alla crema di cioccolato.
Infine unite al composto gli albumi montati a neve e mescolate con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto, per non smontarlo. Versatelo in uno stampo da plum cake da 27x11 cm e trasferite a gelare in freezer per 12 ore.
● **4** Per il decoro sciogliete a bagnomaria il cioccolato gianduja, stendetelo su un foglio di carta da forno in modo da ottenere delle strisce di circa 2 mm di spessore. Quando il cioccolato si sarà rappreso, ma non ancora indurito, tagliate le strisce in modo da ottenere dei rettangoli, alcuni più alti altri più bassi rispetto all'altezza della stampo.
● **5** Sciogliete lo zucchero con 2 cucchiai di acqua e cuocetelo fino alla formazione di un caramello ambrato. Immergetevi le noci macadamia, scolatele e disponetele su una teglia rivestita con carta da forno fino quando il caramello si sarà indurito.
● **6** Togliete il dolce dal freezer 15 minuti prima di servire. Sformate il semifreddo sul piatto da portata, fate aderire ai bordi le barrette di gianduia e spolverizzate con lo zucchero a velo. Decorate la superficie con le noci macadamia caramellate e servite subito.

**MEDIA**
**● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 10 minuti ● 700 cal/porzione**


www.pasticceriamuzzi.com
Dal 1795
Muzzi
ANTICA PASTICCERIA
Quando
la dolcezza
è in movimento.
Nei migliori
negozi
italiani.
INTERNATIONAL TASTE & QUALITY INSTITUTE
iTQi
2017
BRUSSELS
Superior
taste
AWARD
Tre stelle Superior Taste Award conferito da International Taste & Quality Institute di Bruxelles per: Panettone Classico - Pandoro Classico - Panettone Imbibito al Passito di Pantelleria naturale.
winter 2017
STAY SWEET

# Clementine di Calabria

## SONO UN INCROCIO TRA L'ARANCIA E IL MANDARINO, MOLTO AMATE PER LA POLPA SENZA SEMI, DOLCE E SUCCOSA

**di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, scelta del vino di Sandro Sangiorgi**

La Calabria è la sua terra d'elezione, ma la clementina è nata al di là del Mediterraneo, in Algeria. Nel villaggio di Misserghin, vicino a Oran, una lapide ricorda Padre Clément Rodier come "l'inventore della clementina", che proprio dal religioso francese prese il nome. Secondo l'opinione di molti, infatti, il piccolo agrume nacque intorno al 1940 in Nordafrica.

> *segue a pag. 178*





*> segue da pag. 177*

In particolare nel vivaio dove Padre Clément e i suoi confratelli coltivavano viti e piante da frutto durante la dominazione francese. La clementina è un ibrido tra il mandarino e l'arancio amaro: l'albero ha la chioma arrotondata, le foglie sono verde intenso e il frutto piccolo e rotondo, con la buccia liscia e senza semi. Oggi in Italia è il secondo agrume più coltivato dopo le arance, soprattutto in Calabria, dove ha trovato il suo habitat ideale per il tipo di terreno, il clima mite e soleggiato, la scarsità di piogge e vento. Le piantagioni, di diverse varietà, si estendono nelle zone pianeggianti e costiere e i frutti calabresi sono particolarmente dolci, aromatici e succosi. Quelli coltivati in alcuni Comuni della regione, nel rispetto del disciplinare europeo, si possono fregiare del marchio Igp: è ancora una piccola parte della produzione totale ma in costante crescita. La stagione delle clementine va da ottobre a febbraio: la prima varietà raccolta (Spinoso), l'agrume più precoce che arriva sulle nostre tavole, è leggermente meno dolce; da metà novembre a fine dicembre maturano le clementine Comuni, le più zuccherine; le tardive (Hernandina) chiudono il ciclo.

## Dai succhi alla pasta

La polpa arancio intenso della clementina calabrese è più simile a quella dell'arancio che del mandarino: succosa e profumata, è zuccherina (nei frutti Igp deve avere minimo 10 gradi Brix), con equilibrate note acidule. Si consuma prevalentemente al naturale, a fine pasto o come spuntino salutare: proprio per i suoi benefici, due giovani calabresi hanno ideato ClemenTime, uno snack con due clementine venduto nei distributori automatici. Ma l'agrume è molto utilizzato anche per sorbetti, succhi, sciroppi, liquori e conserve. È delizioso nelle preparazioni dolci, dalle mousse alle torte ai biscotti, in particolare abbinato al cioccolato. Nei piatti salati regala gradevoli note agrumate alla pasta fresca, al pesce e ai crostacei, alle carni bianche e all'anatra, alle insalate.

### CLEMENTINE SCIROPPATE IN CONSERVA

**PER UN VASO DI 2 LITRI**
**10 clementine di Calabria non trattate - 180 ml di aceto bianco - 720 g di zucchero - 5 cm di stecca di cannella - 4 bacche di ginepro - 2 foglie di alloro**

● **1** Lavate le clementine e foratele in una decina di punti con uno stecchino; immergetele in una pentola di acqua, portate a ebollizione e lasciate cuocere per una quindicina di minuti.
● **2** Preparate uno sciroppo con lo zucchero, 180 ml di acqua, l'aceto, lo zucchero, le bacche di ginepro, la cannella e l'alloro. Scolate le clementine dall'acqua e trasferitele nello sciroppo bollente: fate sobbollire per altri 15 minuti.
● **3** Trasferite le clementine in un vaso pulito, chiudetelo ermeticamente e sterilizzatelo facendolo bollire, immerso in acqua, per 20 minuti. Consumate le clementine in accompagnamento a un piatto di carne o formaggi o anche con il gelato.

**FACILE**
● **Preparazione 1 ora** ● **Cottura 30 minuti**
● **3.350 cal/a vaso**

**BERE GIUSTO**
**La conserva da sola non richiede vino. Se invece accompagna manzo arrosto o bollito, scegliamo un rosso secco che sposi sia l'anima mediterranea del frutto sia la sostanza della carne. Come un fine vino calabrese a base di Magliocco dolce e Sangiovese, sapido e persistente.**




RADIO UFFICIALE
Radio Italia
ARRIBA! ARRIBA!
C'È UNA NUOVA ATMOSFERA
NEL TENDONE PIÙ DOLCE DELLA TV.
BAKE OFF
Italia
OGNI VENERDÌ ALLE 21.10
REALTIME.IT
#BAKEOFFITALIA
Real Time
Canale 31
RIVEDILO SU
play



Pain d'épices
al miele di castagno
pag. 186

# Dolce come il pane

**RIPIENO DI FRUTTA E GOLOSE FARCITURE, È PERFETTO PER LA COLAZIONE E LA MERENDA DEI GIORNI DI FESTA. MA DIVENTA ANCHE UNA RAFFINATA IDEA REGALO**

**a cura di Alessandro Gnocchi, ricette di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni, stylist di Studio Salaris**




Pane dolce ai cranberry e arancia

pag. 186

Vassoio S.Oggetti.
Nell'altra pagina, sfondo Wilson&Morris.
Indirizzi a pagina 6



## Barbka al cioccolato e nocciole

pag. 186

Forchettina Zara Home, tovagliolo Once Milano. Nell'altra pagina, sfondo Wilson&Morris, coppa RCR. Indirizzi a pagina 6



## PANE ALL'UVETTA E NOCI

**PER 10 PERSONE**
**450 g di farina 0 + quella per la lavorazione - 3 cucchiai di zucchero - 1 cucchiaio di cannella in polvere - 1/2 cucchiaino di lievito di birra disidratato - 1,8 dl di latte tiepido - 120 g di uvetta - 80 g di gherigli di noce spezzettati - 10 g di sale**

● **1** La sera prima, riunite in una ciotola la farina, il sale, lo zucchero, la cannella e il lievito; unite il latte e 1,8 dl di acqua tiepida e impastate; aggiungete l'uvetta e i gherigli di noce, impastate ancora molto bene, poi coprite con la pellicola e lasciate lievitare per almeno 12 ore in un luogo tiepido.
● **2** Trasferite l'impasto lievitato su un piano di lavoro infarinato; allungatelo leggermente, spolverizzatelo di farina, ripiegatelo su se stesso 2 volte (prima un terzo verso l'interno nel senso della lunghezza e poi l'altro terzo), quindi dategli una forma tonda del diametro di circa 18 cm. Trasferite il pane su un foglio di carta da forno, copritelo con un canovaccio e fatelo lievitare per circa 1ora.
● **3** Riscaldate nel forno a 220° una teglia rotonda del diametro di 20 cm con il coperchio. Quando il pane è lievitato, incidete la superficie con 3 tagli paralleli; togliete la teglia dal forno e, tenendo sotto la carta, traferitevi il pane. Rimettete il coperchio e infornate per 30 minuti. Togliete il coperchio e proseguite la cottura per 15 minuti. Sfornate il pane, fatelo raffreddare completamente, affettatelo e servite. Si conserva per 3 giorni a temperatura ambiente avvolto nella pellicola da cucina.

**FACILE ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 45 minuti ● 270 cal/porzione**



Runner Once MIlano,
sfondo Wilson&MOrris.
Indirizzi a pagina 6

## PANE DOLCE ALLA CANNELLA

**PER 10 PERSONE**
**350 g di farina 00 - 100 g di farina 0 + quella per la lavorazione - 1 bustina di lievito di birra liofilizzato - 2,2 dl di latte - 60 g di zucchero bianco - 80 g di zucchero di canna - 60 g di burro morbido - 30 g di burro fuso - 1 uovo - 2 cucchiai di cannella in polvere - 10 g di sale**

● **1** Sciogliete il lievito nel latte; versate le farine nel vaso di un'impastatrice, unite il latte col lievito, lo zucchero bianco e il burro morbido e lavorate gli ingredienti con il gancio a velocità media finché saranno ben amalgamati. Aggiungete l'uovo sgusciato e il sale e lavorate per altri 5 minuti, finché l'impasto sarà liscio ed elastico.
● **2** Formate una palla, mettetela in una ciotola, copritela con la pellicola e lasciate lievitare in un luogo tiepido per circa 1 ora e mezza, finché avrà raddoppiato il suo volume. Trasferite l'impasto sul piano di lavoro, lavoratelo brevemente e lasciatelo riposare 10 minuti. Mescolate lo zucchero di canna con la cannella.
● **3** Infarinate leggermente il piano di lavoro e stendete l'impasto formando un rettangolo di circa 30 x 25 cm; spennellate la superficie con il burro fuso e cospargetela con il mix di zucchero e cannella. Arrotolate il rettangolo partendo dal lato corto, trasferitelo in uno stampo da plumcake di 30 cm di lunghezza rivestito di carta da forno e fatelo lievitare per 30 minuti.
● **4** Infornate il pane a 190° per circa 35 minuti, finché risulterà gonfio e dorato. Sfornatelo e, dopo 10 minuti, toglietelo dallo stampo, fatelo raffreddare e servite. Si conserva per 3 giorni a temperatura ambiente avvolto nella pellicola da cucina.

**MEDIA ● Preparazione 35 minuti + riposo ● Cottura 35 minuti ● 335 cal/porzione**



## PAIN D'ÉPICES AL MIELE DI CASTAGNO

**PER 10 PERSONE**
**375 g di farina 0 - 150 g di zucchero - 12 g di bicarbonato - 270 g di miele di castagno - 2,2 dl di succo d'arancia - 150 g di burro - 2 cucchiaini di spezie miste macinate (noce moscata, chiodi di garofano, zenzero e cannella) - 1 arancia non trattata**

● **1** Riunite in un pentolino il miele, il succo d'arancia, il burro a pezzetti e scaldateli su fuoco basso finché il burro si sarà sciolto. Togliete dal fuoco e fate intiepidire. Foderate di carta da forno uno stampo rettangolare della capacità di 1,5 litri circa.
● **2** In una ciotola, mescolate la farina, lo zucchero, il bicarbonato e le spezie. Unite il composto di miele, burro e succo d'arancia e mescolate bene. Versate l'impasto nello stampo e cuocete in forno a 170° per circa 45 minuti, finché risulterà ben gonfio e dorato e uno stuzzicadenti inserito al centro ne uscirà asciutto.
● **3** Sfornate il pain d'épices, fatelo raffreddare e sformatelo. Decorate con qualche spicchio e qualche scorzetta dell'arancia e servite. Si conserva per 3-4 giorni a temperatrura ambiente avvolto nella pellicola da cucina.

**FACILE**
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 45 minuti** ● **340 cal/porzione**



## PANE DOLCE AI CRANBERRY E ARANCIA

**PER 10 PERSONE**
**450 g di farina - 1/2 bustina di lievito per dolci - 440 g di zucchero - la scorza grattugiata di 2 arance non trattate - 3,6 dl di latticello (nei negozi specializzati in pasticceria) - 2,4 dl di olio di mais - 4 uova - 3 cucchiai di succo d'arancia - 200 g di cranberry freschi + quelli per decorare - 100 g di zucchero a velo - 1 cucchiaino di sale**

● **1** Lavate i cranberry, asciugateli e tagliateli a metà. In una ciotola, mescolate lo zucchero con la scorza d'arancia grattugiata, poi unite la farina, il sale, il lievito e mescolate ancora. In un'altra ciotola, sgusciate le uova, sbattetele e mescolatele con il latticello, l'olio e 2 cucchiai di succo d'arancia (se non trovate il latticello in negozio, potete farlo in casa: in una ciotola, mescolate 250 g di yogurt magro, 2,5 dl di latte parzialmente scremato e 1 cucchiaino di succo di limone; fate riposare per 10 minuti e usate la quantità necessaria).
● **2** Versate lentamente gli ingredienti liquidi su quelli secchi mescolando con una frusta in modo da non formare grumi. Poi unite i cranberry, trasferite l'impasto in uno stampo rettangolare della capacità di 2 l rivestito di carta da forno e infornate per 1 ora a 180°.
● **3** Sfornate il pane dolce e, dopo 10 minuti, sformatelo. Mentre raffredda, preparate una glassa mescolando in una ciotolina lo zucchero a velo e il succo d'arancia rimasto; decorate il pane con la glassa, trasferitelo su un vassoio da portata, completate con i cramberry e servite. Si conserva per 3-4 giorni a temperatrura ambiente avvolto nella pellicola da cucina.

**FACILE**
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 45 minuti** ● **410 cal/porzione**



## BABKA AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE

**PER 10 PERSONE**
**1 cucchiaino di lievito di birra disidratato - 260 g di farina + quella per la lavorazione - 80 g di burro morbido - 30 g di zucchero - 150 g di cioccolato fondente - 100 g di nocciole tostate - 3 cucchiai di latte - 1/2 cucchiaino di sale**

● **1** In una ciotola, mescolate il lievito con 1,5 dl di acqua tiepida e fate riposare per 10 minuti. Versate la farina, il sale e lo zucchero nel vaso di un'impastatrice, unite l'acqua col lievito e lavorate l'impasto con il gancio per 5 minuti a velocità media. Unite il burro e lavorate l'impasto altri 5 minuti. Formate una palla, mettetela in una ciotola, copritela e fate lievitare per 2 ore, finché avrà raddoppiato il volume.
● **2** Tritate grossolanamente il cioccolato e, separatamente, le nocciole. Appoggiate l'impasto sul piano di lavoro infarinato e stendetelo formando un rettangolo di 40x30 cm; distribuitevi il cioccolato e le nocciole e arrotolatelo partendo dal lato lungo. Poi mettetelo in freezer per 15 minuti.
● **3** Riprendete il rotolo, tagliatelo a metà nel senso della lunghezza, formate 2 filoncini, intrecciateli e chiudete la treccia a corona; mettete l'impasto in uno stampo rotondo rivestito di carta da forno e fate riposare per 30 minuti. Spennellate la superficie della treccia con il latte e infornate a 210° per 40 minuti. Sfornate e servitela tiepida o fredda. Si conserva per 2 giorni a temperatrura ambiente avvolta nella pellicola.

**MEDIA**
● **Preparazione 35 minuti + riposo**
● **Cottura 40 minuti** ● **310 cal/porzione**

# SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA






## CHRISTMAS CIRCUS

Noberasco, per i suoi prodotti natalizi, s'ispira all'atmosfera del circo americano con i suoi colori, stelle e strisce, come nella Circus Pot, deliziosa latta da conservare, piena di frutta secca, essiccata, morbida, ricoperta di cioccolato per una preziosa idea regalo.



## LA TRADIZIONE VENCHI

Venchi festeggia il Natale con confezioni dall'esclusiva eleganza che esprimono al meglio i nostri valori; il rosso intenso classico si impreziosisce di dettagli oro e che hanno come protagonista assoluto il Gianduja.




## LE DOLCI TRADIZIONI DI NÁTTÚRA

I Dolci di Natale Senza Zuccheri Aggiunti di Náttúra permettono di vivere un Natale goloso in leggerezza. I due nuovi dolci sono preparati solo con farina di Tipo 1, che contiene un maggiore quantitativo di crusca, germe di grano e fibre. L'olio extravergine di oliva aggiunge una speciale fragranza all'impasto. Senza latte.




## CHRISTMAS PASTA DALLA COSTA

La Christmas Pasta Dalla Costa con pomodoro e spinaci abbina forme originali e l'alta qualità delle materie prime. Dalla Costa utilizza le migliori semole di grano duro e la pasta ottenuta viene essiccata a lungo e a bassa temperatura così da garantire un'ottima tenuta in cottura, giusta ruvidezza ed alta digeribilità.




## LA MAGIA DEL NATALE KAVIARI

Per un regalo di pregio, la Maison Kaviari propone un'accurata selezione di caviale della varietà Oscietre in piccole e festose confezioni. Fresco e pastorizzato, certificato ed ecosostenibile, questo caviale è prodotto in allevamenti specializzati.




## GRANDOLCE PAN DE ORO BAULI

Novità da Bauli 2017 è il Grandolce Pan de Oro, un dolce con pochi nobili ingredienti sapientemente lavorati che conferiscono profumazione e morbidezza inconfondibili e colore dorato. Ideale per un regalo informale.



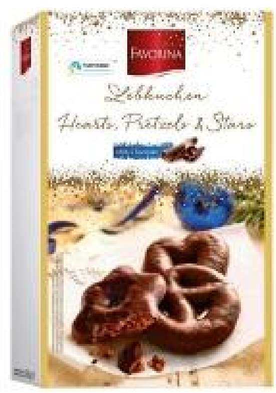

## REGALA UNA CESTA BIOEXPRESS

Per un regalo genuino e particolare, è possibile regalare una cesta piena di prodotti biologici Bioexpress. Si possono scegliere frutta e verdura biologici e di stagione ma è possibile aggiungere altri prodotti tra cui tisane, marmellate, cereali, formaggi e tanto altro ancora. www.bioexpress.it.



## NOVITÀ DA HAUSBRANDT

Per il Panettone al Cioccolato Bianco e Caffè, Hausbrandt ha selezionato la miscela Gourmet Columbus 100% arabica che accompagna l'eccellenza degli ingredienti della ricetta di Iginio Massari: cioccolato bianco e caffè, scorza di limone candito, nocciole di Piemonte IGP e vaniglia del Madagascar.




## PAN SPEZIATO FAVORINA DA LIDL

Ghiotto pan speziato a forma di cuori, stelle e brezel, ricoperto da finissimo cioccolato al latte, certificato Fairtrade. Questa delizia Favorina trasporta fin dal primo assaggio nell'atmosfera festosa dei mercatini di Natale

# Una flûte di spumante

## PER I BRINDISI DEI GIORNI DI FESTA ABBIAMO SCELTO ALCUNE ETICHETTE TRA LE PIÙ PRESTIGIOSE ABBINANDOLE A RICETTE RICERCATE E CHIC

**foto di Felice Scoccimarro/Alkèmia, ricette di Claudia Compagni, styling di Stefania Aledi, abbinamenti e commenti ai vini di Sandro Sangiorgi**



Calici Riedel Serie Vinum XL Vintage Champagne Glass, palline Viridea. Indirizzi a pagina 6




**IL VINO**
**Riserva del Nonno, Spumante metodo classico**
Le Cattedrali Sotterranee Bosca, in cui si concentrano condizioni di umidità, temperatura costante e quasi assenza di luce, permettono agli spumanti di affinarsi nel modo migliore. La Riserva del Nonno deve la sua qualità alla lunghezza di questo processo, che dura un minimo di 30 mesi: così, nasce uno spumante raffinato, asciutto nel sapore e pieno nella corrispondenza odorosa. Perfetto sull'equilibrata sapidità del ragù e sulla tenerezza del cardo, è ottimo da aperitivo. Provatelo anche su canapé, rustici e vol-au-vent con farce complesse, per esempio a base di formaggi e tartufo.

**Tagliatelle al ragù bianco con cardi e prosciutto,** pag. 198

## Bosca

Azienda storica, è immersa nella magica "Vineyard Landscape of Piedmont: Langhe-Roero and Monferrato" (secondo la definizione dell'Unesco). Possiede antiche cantine che sono parte del sottosuolo cittadino di Canelli (AT), composte da gallerie, volte, passaggi, saloni: le Cattedrali Sotterranee, riconosciute Patrimonio Mondiale dell'Umanità e testimonianza di quanto sia radicata la cultura del vino in questo angolo di Piemonte da cui, nella seconda metà dell'800, partì l'avventura di Luigi Bosca. Un viaggio nel vero senso della parola perché ancora oggi l'azienda, guidata dalla sesta generazione della famiglia Bosca, ha una forte connotazione internazionale e porta i grandi spumanti italiani in tutto il mondo, dai Caraibi all'India, dall'Europa all'Africa.
● **www.bosca.it, per prenotare una visita gratuita alle Cattedrali Sotterranee Bosca tel. 335 7996811**

Calici Riedel serie Veritas Champagne Glass, piatto Asa Selection, palline Viridea.
Indirizzi a pagina 6

## Cavit

Nome di punta del comparto vitivinicolo italiano con sede in Trentino: territorio con cui l'azienda stringe un legame forte e inscindibile, nell'ottica di una valorizzazione della regione, dei suoi vigneti e dei suoi vini, dalla personalità inconfondibile. In quasi settant'anni di attività, Cavit ha sviluppato un'expertise in cui filiera e sistema si fondono in un modello virtuoso, sintesi di artigianalità e organizzazione, tradizione e avanguardia, sostenibilità e ricerca. La gamma di vini esprime tutte le varietà del patrimonio trentino: dal Müller Thurgau al Pinot grigio, dal Gewürztraminer allo Chardonnay, dal Pinot Nero al Marzemino e ai vini spumanti metodo classico Trentodoc. In ogni produzione, Cavit primeggia con una qualità riconosciuta. Inoltre i suoi vini si distinguono sempre per l'ottimo rapporto qualità-prezzo.
● **www.cavit.it, tel. 0461 381711**




**Terrina di carciofi e pancetta,** pag. 198

Calici Villeroy & Boch, vassoio Jars, palline Viridea. Indirizzi a pagina 6

**IL VINO**
**Müller Thurgau Spumante, Vigneti delle Dolomiti Igt Metodo Charmat**
Il Müller Thurgau è un vitigno relativamente recente, nato alla fine dell'800 dall'incrocio tra Riesling e Madeleine Royal. Il Müller Thurgau Cavit è uno dei primi spumanti prodotti con questa varietà, ottenuto con il metodo Charmat che conserva intatto il patrimonio aromatico di erbe, fiori e frutta bianca. L'impatto morbido attenua l'anima metallica dei carciofi e affronta la grassezza della terrina forte del perlage e della vocazione spumantistica trentina che possono sostenere, altrettanto bene, salumi corposi come il lardo e ricette vegane.

## Colli del Soligo

La storia della cantina ha preso avvio nel 1957 da un piccolo gruppo di viticoltori della zona, guidati dalla passione per la propria terra e per uno dei suoi più rinomati prodotti: il Prosecco. L'azienda è situata, nel trevigiano, al centro di un magnifico anfiteatro collinare attraversato dalla "strada del Prosecco", tra Conegliano e Valdobbiadene: da questi due famosi centri trae origine la Docg che accomuna i prodotti di punta del brand Soligo-Spumanti. I soci attuali sono oltre 660, con 810 ettari vitati. L'85% dell'uva conferita è di varietà Glera; il resto è Chardonnay, Pinot Grigio, Merlot, Cabernet, Raboso e Pinot nero.
Gli spumanti a base di Prosecco, ma anche i bianchi e i rossi, sono oggi testimoni del valore unico dello spirito associativo, vero patrimonio della cooperativa.

**www.collisoligo.com, tel. 0438 840092**




**Sformato di cavolfiore e broccoletti con guanciale affumicato croccante,** pag. 198

**IL VINO**
**Col de Mez, Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry**
Il rinnovamento dei disciplinari, che ha riconosciuto a Valdobbiadene e Conegliano la denominazione di origine controllata e garantita, ha portato alla ribalta l'uva Glera. Si chiama così il vitigno con cui sono realizzati il vino e lo spumante Prosecco. Il Col de Mez è un leggiadro Extra Dry che sposa con disinvoltura sformati di verdure in cui uova e formaggi equilibrano il retrogusto amaricante, mentre l'effluvio fruttato dello spumante incrocia la pungenza del guanciale. Da accostare anche a speck, tonno affumicato e pesce in saor.

Flûte collezione Tulip Paola C., piatto Asa Selection, palline Viridea. Indirizzi a pagina 6

**IL VINO**
**Cuvée Imperiale Brut, Franciacorta Docg**
La Franciacorta è un territorio incline a far maturare le uve ideali per produrre vini dal perlage fine e persistente. Qui Berlucchi ha investito nella coltivazione di Chardonnay e Pinot Noir, e la sua Cuvée Imperiale li contiene entrambi. L'espressione del profumo è generosa e variegata, il gusto consegna sentori nitidi e uno sviluppo setoso e regale. L'accostamento al salmone non è un semplice confronto tra pulizia e grassezza, ma gratifica l'abilità del vino a seguire più fonti di piacere esaltandole nella loro originale singolarità. Altrettanto sa fare con il foie gras, i formaggi stagionati e i frutti del bosco, dalle castagne ai funghi.




**Salmone allo zenzero con insalata tiepida di lenticchie Beluga e melagrana,** pag. 199

Calici Villeroy & Boch, piatto Sonia Girotto/L'Officina della Ceramica, palline Viridea. Indirizzi a pagina 6

## Guido Berlucchi

La Guido Berlucchi di Corte Franca (BS) è l'azienda di riferimento in Franciacorta. Guidata da Franco Ziliani e dai figli Arturo, Paolo e Cristina, coltiva da oltre mezzo secolo un sogno diventato realtà nel 1961: fu allora che Ziliani, enologo, con Guido Berlucchi e Giorgio Lanciani creò il primo metodo classico della Franciacorta. Quel vino contribuì a modificare le sorti del territorio, dando vita a una Docg che oggi rappresenta un fenomeno enologico internazionale. L'azienda continua la sua opera pionieristica con la conversione dei 520 ettari di vigneto ai dettami dell'agricoltura biologica. Mentre in cantina accoglie, accanto all'affascinante porzione scavata nel XVII Secolo, l'impianto di spremitura qualitativa più performante d'Italia.

● **www.berlucchi.it, tel. 030 984381**

**IL VINO**
**Rive di San Pietro di Barbozza, Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg**
Il territorio di Valdobbiadene unisce un sottosuolo ricco e un'esposizione che permette la perfetta illuminazione dei grappoli. Qui nascono la finezza aromatica e la soavità gustativa del Prosecco, come in questo Brut d'intonazione morbida, ideale sul risotto in cui contrasta le sensazioni grasse, affianca il sapore delle pere e ne rispetta la dolcezza, lasciando al pepe lo spazio per esprimere un'aerea vitalità. Accompagna i formaggi di media stagionatura e bilancia le sensazioni appena agre di condimenti all'aceto balsamico.




**Risotto al pepe con pere Martin sec al vino,** pag. 199

## Val D'Oca

Nata del 1952 grazie all'iniziativa di 129 soci, la cantina è incastonata ai piedi delle Prealpi Trevigiane, fra Asolo e Conegliano. L'amore per la viticoltura, la passione per il lavoro in vigna e la vocazione del territorio hanno reso Val D'Oca protagonista dell'affermazione del Prosecco, da produzione locale a best seller internazionale. Oggi l'azienda è una delle più importanti produttrici di Prosecco Superiore Docg con etichette di grande pregio tra cui spiccano l'Uvaggio Storico, il Millesimato e la linea Rive, composta da eccellenti Cru prodotti con uve maturate in aree naturalmente predisposte a offrire la migliore qualità. Un lavoro continuo che guarda al futuro, con grande attenzione alle nuove tecnologie e al dialogo continuo con i wine lover.
● **shop.valdoca.com tel. 0423 982070**

Calici Villeroy&Boch, piatto Driade, palline Viridea.
Indirizzi a pagina 6

## Ciù Ciù

L'azienda biologica Ciù Ciù, di proprietà della famiglia Bartolomei, si estende su oltre 150 ettari nel cuore delle incantevoli colline picene a Offida (AP). Qui, la solidità delle tradizioni si fonde con la forza delle innovazioni nel ripristinare l'eredità vitivinicola ed enologica delle Marche. Nella convinzione che il vino sia l'espressione più autentica del territorio, la selezione delle etichette Ciù Ciù è frutto di ricerca e qualità in vigna e in cantina, ma anche di un ecosistema con un terroir unico e insostituibile. Nascono così vini di altissimo livello dai vitigni autoctoni Passerina e Pecorino, che si uniscono a una gamma di assoluto prestigio che comprende anche importanti rossi come il Rosso Piceno Superiore Gotico.

- **www.ciuciuvini.it, tel. 0736 810001**




Astice con zabaione di mare,
pag. 200

Calici Riedel serie Fatti a Mano mod. Champagne wine glass Black, piatto Jars, palline Viridea. Indirizzi a pagina 6

**IL VINO**
**Merlettaie Brut Pecorino**

Il Pecorino mostra da anni la propria vocazione nel territorio di Offida. Tuttavia, il retrogusto amarognolo ha scoraggiato a lungo i produttori a farne uno spumante. Ciù Ciù è stata tra le prime aziende a crederci, creando una versione Brut dal tono avvolgente e dalla spiccata versatilità negli accostamenti. Il Merlettaie si abbina bene alle paste fresche senza uova e senza pomodoro e spazia dai molluschi agli ortaggi, dal mare alla di terra, come dimostra la fusione dell'astice con lo zabaione, su cui lo spumante marchigiano sublima la fibra del crostaceo, senza farsi travolgere dalle uova.




## Duchessa Lia

Fondata ad Asti intorno alla metà degli anni Settanta, l'etichetta fu ispirata da una ragazza di nome Lia, soprannominata "Duchessa" per il nobile aspetto, con l'auspicio che i vini prodotti avrebbero lasciato in chi li beveva un ricordo indelebile di grazia ed eleganza. Oggi, nella sede di Santo Stefano Belbo (CN), l'azienda si focalizza su vini e spumanti tipici piemontesi, con grande rispetto per le caratteristiche dei vitigni e attenzione al rapporto qualità prezzo. Vendemmia dopo vendemmia, dal cuore del Piemonte nasce puntuale un'offerta di eccellenza nelle più tradizionali Doc e Docg del territorio: bottiglie di qualità insignite dell'effigie di Duchessa Lia e scaturite dal lavoro, dall'impegno e dal rigore di generazioni di viticoltori.

● **www.duchessalia.it, tel. 0141 843006**

**Bocconcini di spaghetti alla 'nduja con gamberi e burrata,** pag. 200

**IL VINO**
**Duchessa Lia, Asti secco Docg**
L'Asti dolce ha accompagnato, e accompagnerà ancora a lungo, i dessert delle feste. Oggi il territorio ha creduto necessario realizzare una versione più secca per incontrare cibi salati che prima le erano preclusi. Il Duchessa Lia è uno spumante Dry, dunque provvisto di un residuo zuccherino che, però, non gli impedisce di assecondare la morbidezza della burrata, la voluttuosa tenacia dei gamberi e la piccantezza della 'nduja. Il confronto tra rotondità, intensità e sapidità si può riprodurre anche in un risotto cacio e pepe su cui integrare la cremosità delle bollicine, così come in ricette etniche dai toni speziati e nei curry.

Coppe Riedel serie Veritas, palline Viridea. Indirizzi a pagina 6

**IL VINO**
**Freschello Extra**
Ottenuto con la varietà Garganega, diffusa nelle provincie di Verona e Vicenza, il Freschello è un particolare spumante Extra Dry, in virtù di un equilibrio che guarda all'amabilità, con il sensibile residuo zuccherino e la lieve gradazione alcolica, solo 9,5%. La sua applicazione a tavola prevede leggere ricette salate, per esempio crudità di mare e di terra servite come aperitivo. Le tartellette richiedono al Freschello morbidezza, per rispettare la pasta, e un vivo epilogo del sapore per contrastare le componenti intense del ripieno.




Tartellette con ricotta e soppressata, pag. 200

## Cielo e Terra

Gli spumanti Freschello Extra Dry Bianco e Rosè nascono dalla volontà di Cielo e Terra di produrre vini garantiti da un progetto di filiera corta e controllata, attenta al pieno rispetto ambientale. L'azienda di Montorso Vicentino (VI), il cui nome ricrea l'unione perfetta tra le dimensioni del cielo e della vigna, offre così una soluzione perfetta per accompagnare con una nota frizzante le occasioni di festa, convivialità e divertimento. Eccellenze interamente made in Italy, gli spumanti Freschello Extra Dry sono frutto dell'amore per la terra e di un'attenta selezione delle uve. Una cura in tutte le fasi della lavorazione che si esprime nella piacevole armonia di profumi sprigionata da ogni bottiglia stappata.

● **www.freschello.it, tel. 800170988**

Flûte Bormioli Rocco, vassoietto Iittala, decori Viridea. Indirizzi a pagina 6



## TERRINA DI CARCIOFI E PANCETTA

**PER 6-8 PERSONE**
**7 carciofi - 1 limone - 40 g di pancetta tesa - 1 scalogno - 2 rametti di timo - 1 rametto di maggiorana - 50 g di farina - 5 dl di latte - 2 uova - 2 tuorli - 1 cucchiaio colmo di pangrattato - 50 g di parmigiano reggiano grattugiato - 1 carota viola - 50 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe per la basta biscuit al prezzemolo: 3 uova - 45 g di farina - 1 cucchiaino di zucchero - 1 mazzetto di prezzemolo - sale - pepe**

● **1** Preparate la pasta biscuit. Sgusciate le uova in una terrina, unite lo zucchero, una presa di sale, una generosa macinata di pepe e montate gli ingredienti con le fruste elettriche per circa 5 minuti, fino a ottenere un composto spumoso. Unite la farina setacciata e una manciata di foglie di prezzemolo tritate, mescolate con una spatola e versate l'impasto in uno stampo rettangolare (24x22 cm), rivestito con carta da forno bagnata e strizzata. Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti, sfornate e lasciate raffreddare.
● **2** Pulite 6 carciofi, eliminando i gambi, le foglie esterne, le punte spinose e il fieno centrale, tagliateli a spicchietti e metteteli a bagno in acqua acidulata con il succo di limone per evitare che anneriscano. Tritate grossolanamente la pancetta, rosolatela in una casseruola con 1 cucchiaio d'olio fino a che inizia a dorare, scolatela dal fondo di cottura e tenetela da parte.
● **3** Unite al fondo di cottura della pancetta lo scalogno, sbucciato e tritato, i carciofi ben sgocciolati, una presa di sale e cuocete per 2-3 minuti. Versate 3 dl di acqua calda, i rametti d timo e le foglioline della maggiorana. Abbassate la fiamma e cuocete, parzialmente coperto, per circa 20 minuti. Sciogliete il burro in una casseruola, versate la farina in una sola volta, tostatela nel condimento per 1 minuto mescolando in continuazione, unite a filo il latte e cuocete la besciamella per 7-8 minuti, rigirando molto spesso. Regolate di sale e pepe, aggiungete il parmigiano, mescolate per scioglierlo, versate in una ciotola e lasciate intiepidire.
● **3** Unite nella ciotola della besciamella i carciofi, il pangrattato, le uova e i tuorli. Frullate con un mixer a immersione per ottenere un composto liscio, poi aggiungete la pancetta. Rivestite di carta da forno uno stampo da plum cake (8x22 cm). Ricavate dalla pasta biscuit un rettangolo delle stesse dimensioni del fondo dello stampo e trasferitevelo all'interno. Ricavate dalla pasta un secondo rettangolo, delle dimensioni dell'imboccatura dello stampo, e tenetelo da parte. Versate nello stampo il composto di carciofi e cuocete la terrina in forno a 160° per circa 20 minuti.
● **4** Disponete il secondo rettangolo di pasta biscuit nello stampo, sul composto di carciofi, premendo leggermente con le mani per farlo aderire. Proseguite la cottura in forno per altri 30 minuti. Sfornate, lasciate riposare la terrina per 10 minuti e rovesciatela sul piatto da portata. Raschiate la carota viola e tagliatela per il lungo a lamelle sottili. Mondate carciofo rimasto e affettatelo a spicchietti fini. Mescolate carota e carciofo e conditeli con un pizzico di sale e 1 cucchiaio d'olio. Guarnite la terrina con queste crudité e servite.

**MEDIA**
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 1 ora e 40 minuti**



## TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO CON CARDI E PROSCIUTTO

**PER 4 PERSONE**
**250 g di tagliatelle fresche - 150 g di polpa di maiale macinata - 150 g di polpa di vitello macinata - 80 g di prosciutto crudo - 2 coste di sedano - 1 piccola cipolla bionda - 1 carota - 1 cardo - 1 limone - 1 litro di latte - 30 g di parmigiano reggiano grattugiato - noce moscata - 20 g di burro - sale - pepe**

● **1** Tritate il prosciutto con un coltello. Mondate e tritate anche carota, cipolla e sedano. Soffriggete le verdure in una casseruola con il burro, unite i due tipi di carne, il prosciutto e rosolate per 5 minuti.
● **2** Regolate di sale, unite 2,5 dl di latte caldo, una grattata di noce moscata e cuocete il ragù su fiamma bassa, parzialmente coperto. Nel frattempo mondate il cardo e tagliate le coste a dadini mettendole a mollo in acqua acidulata con il succo di limone man mano che sono pronte.
● **3** Sgocciolate i dadini di cardo e uniteli al sugo. Versate il latte rimasto, bollente, e proseguite la cottura per altri 40 minuti. Cuocete la pasta, scolatela al dente, conditela con il ragù e il parmigiano e servite.

**FACILE**
● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 50 minuti**



## SFORMATO DI CAVOLFIORE E BROCCOLETTI CON GUANCIALE AFFUMICATO CROCCANTE

**PER 6-8 PERSONE**
**600 g di cavolfiore bianco a cimette - 300 g di broccoletti a cimette - 4 uova - 2 dl di panna fresca - 40 g di amido di mais - 100 g di quartirolo lombardo - 1 grossa cimetta di cavolfiore viola - 80 g di guanciale affumicato - noce moscata - sale - pepe**

● **1** Sciacquate le cimette di cavolfiore bianco e di broccoletti e cuocetele separatamente in acqua salata in ebollizione per circa 7-8 minuti (devono rimanere abbastanza sode). Scolatele e lasciatele intiepidire. Tenete da parte qualche cimetta di cavolfiore bianco e frullate

quelle rimaste con le uova, l'amido di mais, la panna, il quartirolo a dadini, una presa di sale, una macinata di pepe e un pizzico di noce moscata grattugiata.
● **2** Rivestite uno stampo rotondo a cerniera, di circa 18 cm di diametro, con carta da forno bagnata e strizzata. Ponete sul fondo metà delle cimette di cavolfiore bianco tenute da parte e metà di quelle di broccoletti. Copritele con metà della crema di cavolfiore, poi con le cimette e la crema rimaste.
● **3** Cuocete lo sformato nel forno caldo a 160° per circa 50 minuti o fino a quando uno stecchino, inserito al centro, esce pulito e asciutto. Sfornatelo e lasciatelo riposare per circa 15 minuti. Nel frattempo, tagliuzzate il guanciale e doratelo in un padella antiaderente, senza aggiungere grassi, mescolandolo spesso finché diventa croccante, infine scolatelo dal suo fondo di cottura.
● **4** Sformate la preparazione dallo stampo, trasferitela su un piatto da portata e cospargetela con il cavolfiore viola, grattugiato con una grattugia a fori medi. Completate con il guanciale croccante, decorate se vi piace con qualche foglia tenera di cavolo viola o bianco e servite.

**FACILE**
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 1 ora**



## SALMONE ALLO ZENZERO CON INSALATA TIEPIDA DI LENTICCHIE BELUGA E MELAGRANA

**PER 4 PERSONE**
**4 tranci di salmone senza pelle (circa 600 g in tutto) - 4 cm di zenzero fresco - 2 lime non trattati - 2 spicchi d'aglio - 200 g di lenticchie Beluga - 1 foglia di alloro - 1 piccola melagrana - 1 mazzetto di erba cipollina - olio extravergine d'oliva - sale**

● **1** Versate le lenticchie in un colino e sciacquatele bene sotto l'acqua corrente fredda. Trasferitele in una pentola, copritele abbondanatmente di acqua fredda, unite la foglia di alloro e portate a bollore a fuoco medio. Abbassate la fiamma e cuocetele per circa 40 minuti dall'inizio dell'ebollizione, o finché sono tenere.
● **2** Con l'aiuto di una pinzetta, eliminate eventuali lische dai filetti di salmone poi trasferiteli in una pirofila. Pelate lo zenzero e grattugiatelo con una grattugia a fori medi, raccogliendolo in un colino a maglie fitte. Spremetelo sopra la pirofila, schiacciandolo con il dorso di un cucchiaio e distribuendo il succo ricavato sul salmone.
● **3** Unite nella pirofila il succo di 1 lime, gli spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati e 4 cucchiai di olio. Rigirate per condire bene i tranci salmone, coprite con pellicola e lasciate marinare in un luogo fresco per circa 30 minuti. Eliminate la pellicola, trasferite la pirofila in forno preriscaldato a 180° e cuocete il salmone per 15 minuti.
● **4** Tagliate la melagrana a metà in orizzontale e ricavate i chicchi con un cucchiaino. Salate le lenticchie, scolatele, eliminate l'alloro, conditele con 4 cucchiai di olio, l'erba cipollina tagliuzzata con le forbici, il succo di 1/2 lime e una macinata di pepe. Unite i chicchi di melagrana e mescolate bene. Sfornate il salmone, cospargetelo con la scorza grattugiata del 1/2 lime rimasto e servitelo con l'insalata tiepida.

**MEDIA**
● **Preparazione 25 minuti + riposo**
● **Cottura 30 minuti**



## RISOTTO AL PEPE CON PERE MARTIN SEC AL VINO

**PER 4 PERSONE**
**240 g di riso Carnaroli - 8 piccole pere Martin sec - 1 limone - 4 dl di Prosecco spumante - 1 litro di brodo vegetale - 40 g di parmigiano reggiano grattugiato - 2 rametti di timo - 1 foglia di alloro - 1 scalogno - 20 g di zucchero di canna - 30 g di burro - sale - pepe nero in grani**

● **1** Sbucciate le pere con un pelapatate e, man mano che sono pronte, mettetele a bagno in una bacinella di acqua fredda acidulata con il succo del limone. Versate lo spumante in una casseruola, unite lo zucchero di canna, le erbe aromatiche e le pere scolate. Portate la casseruola su fiamma molto bassa e cuocete le pere per circa 30 minuti. Spegnete e lasciatele intiepidire nel loro liquido di cottura.
● **2** Tostate 10 bacche di pepe in una padellina antiaderente, su fiamma bassa, fino a quando iniziano a sprigionare il loro aroma. Spegnete, lasciatele raffreddare e chiudetele in un sacchetto di garza, fermato con un giro di spago da cucina.
● **3** Portate a bollore il brodo vegetale. Sbucciate e tritate finemente lo scalogno. Lasciatelo stufare dolcemente in una casseruola, a fuoco basso, con 20 g di burro e un mestolino di brodo finché è morbido e trasparente e il fondo è asciutto. Unite nella casseruola il riso, tostatelo nel condimento per 30 secondi mescolando in continuazione e versate un mestolo di brodo bollente. Aggiungete il sacchettino con le bacche di pepe tostate e proseguite la cottura versando un mestolo per volta il brodo, sempre tenuto in leggerissima ebollizione.
● **4** Mentre il riso cuoce, sgocciolate le pere dal liquido di cottura. Fate sobbollire quest'ultimo fino a che si è ridotto a circa 3 cucchiai, poi unite il burro rimasto, spegnete e lasciatelo sciogliere. Quando il riso è cotto, ma ancora al dente, toglietelo dal fuoco, eliminate il sacchetto di garza e unite la riduzione di Prosecco e burro e il parmigiano reggiano grattugiato. Mescolate per mantecare, coprite e lasciate riposare il risotto per circa 1 minuto. Servitelo nei piatti, completando ogni porzione con 2 pere, cosparse con una leggera macinata di pepe.

**FACILE**
● **Preparazione 20 minuti + riposo**
● **Cottura 50 minuti**



## BOCCONCINI DI SPAGHETTINI ALLA ’NDUJA CON GAMBERI E BURRATA

**PER 4 PERSONE**
**100 g di spaghettini - 20 g di ’nduja - 8 piccoli gamberi o mazzancolle - 1 piccola cipolla rossa - 1 uovo - 1 cavoletto di Bruxelles - 1 dl di vino bianco - 1 costola di sedano - 1 piccola carota - 50 g di burrata - olio extravergine d’oliva - sale**

● **1** Staccate le teste dei gamberi o delle mazzancolle e tenetele da parte. Eliminate il carapace dalle code mantenendo attaccata la codina e sfilate il filo intestinale. Sbucciate la cipolla, tagliatela a metà e trasferitene una parte in una casseruolina con la costola di sedano, pulita e tagliata a tocchetti. Unite le teste dei crostacei, il vino bianco e 3 dl di acqua. Portate a ebollizione e cuocete il brodo su fiamma bassa per 20 minuti. Filtratelo e tenetelo in caldo.
● **2** Tritate finemente la cipolla rimasta, stufatela dolcemente in un pentolino con 2 cucchiai di olio e un mestolino del brodo preparato e, quando il liquido è evaporato, unite le code dei crostacei. Regolate di sale, cuocetele su fiamma vivace per 30 secondi finché diventano opache e toglietele dal fondo di cottura. Unite al fondo rimasto la ’nduja e un mestolo di brodo caldo e mescolate fino a che la ’nduja si è sciolta. Spegnete, lasciate raffreddare, tenete da parte un cucchiaio di salsa e unite al resto l’uovo sbattuto.
● **3** Cuocete la pasta in abbondante acqua salata in ebollizione, scolatela molto al dente, raffreddatela sotto l’acqua corrente e conditela con la salsa preparata. Ungete 8 stampi in silicone del diametro di 4 cm, riempiteli con la pasta preparata e cuocetela in forno preriscaldato a 180° per circa 15 minuti.
● **4** Nel frattempo, scottate il cavoletto di Bruxelles in acqua bollente salata per 2 minuti, scolatelo, lasciatelo raffreddare e staccate delicatamente 8 foglie. Frullate la burrata. Sformate i tortini di pasta dagli stampi, trasferiteli su un piatto da portata, disponete su ognuno una coda di crostaceo e una foglia di cavoletto di Bruxelles. Riempite le foglie con la crema di burrata e completate i bocconcini con la salsa di ’nduja tenuta da parte.

**FACILE**
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura 45 minuti**



## ASTICE CON ZABAIONE DI MARE

**PER 4 PERSONE**
**4 astici - 3 dl di vino bianco - 1 piccola cipolla - 1 costa di sedano - 1 piccolo finocchio - 4 tuorli - 40 g di pane in cassetta - 30 g di burro - sale - pepe bianco**

● **1** Portate a bollore abbondante acqua in una grossa pentola, unite gli astici, coprite, cuoceteli per 3-4 minuti e scolateli. Staccate teste e chele e ricavate la polpa da queste ultime. Trasferite le teste in una casseruola con il finocchio pulito, il vino, la cipolla sbucciata, il sedano, 5 dl di acqua e portate a bollore. Unite la polpa delle chele, cuocetela per 2 minuti, scolatela con un mestolo forato e proseguite la cottura del brodo per 15 minuti. Filtratelo e fatelo ridurre a fuoco vivo fino a 2 dl scarsi.
● **2** Tagliate le code degli astici a metà per il lungo e mettetele in una teglia, su carta da forno. Tritate nel mixer il pane, privato della crosta, con il burro fuso e cospargete sulle code. Passate al grill per 5-6 minuti.
● **3** Riunite i tuorli in una bastardella, versate il brodo di astice e cuocete lo zabaione a bagnomaria montandolo con una frusta per 5-6 minuti finché è gonfio. Unite la polpa delle chele, regolate di sale e pepe e servite lo zabaione con le code gratinate.

**MEDIA**
● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 30 minuti**



## TARTELLETTE CON RICOTTA E SOPPRESSATA

**PER 4 PERSONE**
**300 g di farina + quella per il piano di lavoro - 100 g di burro + quello per gli stampini - 1 cucchiaino di bicarbonato - 3 uova - 1 tuorlo - 300 g di ricotta di bufala - 1 cucchiaino di latte - 50 g di soppressata vicentina - 40 g di parmigiano reggiano grattugiato - 10 g di pecorino romano grattugiato - sale - pepe**

● **1** Setacciate la farina con il bicarbonato, trasferitela nel mixer, unite il burro morbido a dadini, una presa di sale e frullate fino a ottenere un composto di briciole. Aggiungete 2 uova e tenete in azione l’apparecchio fino a che si forma di una palla di pasta. Avvolgete la pasta in pellicola trasparente e lasciatela riposare per 30 minuti in frigorifero.
● **2** Mescolate la ricotta con il parmigiano e il pecorino grattugiati, la soppressata tagliata a dadini, l’uovo rimasto, un pizzico di sale e una macinata di pepe.
● **3** Imburrate 8 stampini ovali (circa 5,5x9 cm, alti 2,5 cm). Stendete la pasta con il mattarello, sul piano di lavoro leggermente infarinato, in una sfoglia dello spessore di circa 2 mm. Ritagliate 8 ovali leggermente più grandi degli stampini e rivestite questi ultimi. Bucherellate il fondo della pasta con una forchetta e riempitelo con il composto di ricotta. Ricavate dalla pasta rimasta (eventualmente, rimpastata e ristesa) altri 8 ovali delle dimensioni degli stampini, coprite il ripieno e sigillate molto bene i bordi. Realizzate con i ritagli piccoli decori e applicateli sulla superficie delle tartellette.
● **4** Spennellate le tartellette con il tuorlo, mescolato con il latte. Cuocetele in forno caldo a 180° per 25-30 minuti. Guarnite, se vi piace, con germogli e ciuffi di finocchietto.

**MEDIA**
● **Preparazione 15 minuti + riposo**
● **Cottura 10 minuti**

# SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



## LA MAGIA DEL NATALE FIOR DI LOTO

Con Fior di Loto i dolci tipici della tradizione incontrano le migliori materie prime biologiche come nel Panettone bio glassato, e creano nuove ricette come il soffice Dolce Natale con pera e gocce di cioccolato bio, squisito abbinamento che trova nuova veste nelle festività natalizie.



## MY COOKING BOX

My Cooking Box si propone come regalo gourmet e solidale con una nuova ricetta tipica della tradizione gastronomica lombarda: la crema di mais con fonduta di taleggio e tartufo. Ad ogni box venduta, My Cooking Box devolve 1 euro per sostenere i progetti per l'infanzia della onlus Fondazione Mission Bambini.




## GIOVANNI COVA & C.

La tradizione pasticcera di Giovanni Cova & C. e l'Archivio Storico Ricordi si uniscono per promuovere le eccellenze di Milano con una collezione di esclusivi prodotti dolciari dedicata alle raccolte dell'Archivio e rivestita con le immagini iconiche dei più grandi maestri della musica operistica italiana.




## DIAGEO LANCIA ROE & CO

Diageo lancia Roe & Co, un nuovo blend premium di whiskey irlandese. Roe & Co è prodotto dagli stock selezionati a mano dei più pregiati whiskey irlandesi di malto e grano invecchiati in botti di bourbon. Ha la morbidezza tipica del whiskey irlandese e una notevole profondità di sapore.



## DAMMAN FRÈRES

I deliziosi tè natalizi Dammann Frères sono disponibili nella Collection Christmas, una linea di eleganti barattoli da 50 o 100 grammi, colorati per ciascuna varietà: tisana, rooibos, tè bianco, tè nero e tè verde.




## NESPRESSO VARIATIONS CONFETTO

Le tre Limited Edition Variations Confetto agli aromi natalizi sono tutte a base di 100% Arabica. Variations Confetto Snowball, delizioso abbinamento di cocco con un tocco di vaniglia; Orangette, con gusto agrodolce della scorza d'arancia e cioccolato; ed infine, Liquorice, una gustosa combinazione di spezie e liquirizia.



## JOLIE PLUS

Piccola e compatta, silenziosa e facile da utilizzare, Jolie Plus, l'innovativa macchina del sistema domestico Lavazza A Modo Mio, s'impreziosisce con nuove ed eleganti colorazioni metallizzate: Silver e Gun Metal Grey. Si arricchisce, inoltre, di innovative funzionalità, come la selezione tra espresso o caffè lungo.




## FERRERO PRESTIGE

Ferrero Prestige rappresenta l'assortimento ideale da regalare in ogni occasione, grazie all'offerta variegata di golose specialità: Ferrero Rocher, Mon Chéri, Pocket Coffee e Ferrero Kusschen.



## ANTICA PASTICCERIA MUZZI

L'Antica Pasticceria Muzzi unisce alla raffinata confezione del Pandoro Classico l'eleganza dei preziosi segnaposto in cristallo di design natalizio, prodotti dalla Maison RCR. I "Crystal Wishes" sono in regalo con ogni panettone e pandoro della linea Gran Classica, accuratamente incartati a mano.



# NEL NUMERO DI MESE

- CAPODANNO IN VERSIONE CHIC CON LA MAGIA DELLE BOLLICINE E SFIZIOSI MENU CON ARAGOSTA E CAVIALE
- UN ORIGINALE CENONE ATTORNO AI GIOCHI DA TAVOLO E UN VIAGGIO NELLA MAGICA ATOMOSFERA DELLA VIENNA DI STRAUSS
- CAVIALE ITALIANO E AGNELLO GALLESE, ECCELLENZE DA CONOSCERE E GUSTARE

**in edicola dal 23 dicembre**


GRUPPO | SALE&PEPE

n. 1 gennaio 2018

**DIRETTORE RESPONSABILE**
**Laura Maragliano** laura.maragliano@mondadori.it

**REDAZIONE**
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

**REDAZIONE GRAFICA**
Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Ornella Claudia Indovina ornella.indovina@mondadori.it
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

**SEGRETERIA DI REDAZIONE**
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

**PROGETTO GRAFICO**
Roberto Porta

**HANNO COLLABORATO**
Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Ottavia Borella, Lorenzo Camarda, Patrizia Cantoni, Vittorio Castellani, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Sara Farina, Paola Mancuso, Anna Montoldi, Antonella Pavanello, Deborah Piana Agostinetti, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Mariarosa Schiaffino, Studio Salaris, Francesca Tagliabue, Elena Tettamanzi

Foto: Luca Colombo/Studio XL, Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Felice Scoccimarro/Alkèmia, Michele Tabozzi

**SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI**
È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; telefono: dall'Italia 199.111.999 (per telefoni fissi: euro 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta. Per cellulari costi in funzione dell'operatore); dall'estero tel.: +39 041509.90.49. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax: 030.77.72.387; posta: scrivere all'indirizzo: Press Di Servizio Abbonamenti – C/O CMP Brescia – 25126 Brescia.L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.Servizio collezionisti: Avete perso un numero di Sale&Pepe? Tel. 045.8884400; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it. Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I. CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A. - Palazzo Cellini – Milano Due 20090 SEGRATE (MI) - Tel. 02/21025952



Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986. Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 045/8884400; Fax 045/884378; email: collez@mondadori.it ), conto corrente postale n° 77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl
Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it

*Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 7991 del 9 febbraio 2015*

*Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali*




**SALE&PEPE SUL TUO TABLET E SMARTPHONE**

Con l'applicazione per iPad/iPhone e dispositivi Android potrai leggere Sale&Pepe ovunque tu sia direttamente dal tuo tablet o dal tuo telefono. Scarica GRATIS l'applicazione da App Store o da Google Play e porta sempre con te la tua rivista preferita.

Disponibile su App Store

Inoltre, sul www.abbonamenti.it troverai le offerte per abbonarti a Sale&Pepe a partire da 6,99 Euro per 3 numeri con la possibilità di sfogliare la rivista su web o sul tuo tablet!


Non ti giudica dalla macchina che possiedi.